

عير الصحيحة:	يحه، وعلامه (*) امام العباره	علامه (۷) امام العباره الصح	السوال الأول مع ع
()		ة إلى العصير الطبيعي الطازج.	ر تتم اضافة المواد الحافظ
()	وث.	، عنى الشراب لحمايته من التلو . صناعة الشراب لحمايته من التلو	and the second s
()	•		🦈 اللبن من المنتجات التي يـ
()	طفيفة.	ت الأوَّليَّة عند الإصابة بالجروح الـ	"
()			🧿 لا بُدَّ من فتح النوافذ أثناء
		الإجابة الصحيحة مِمًّا يلي: ٍ	السؤال الثاني اختر
			() لإزالة الرطوبة من الأطعم
د السلق	ج التجفيف	ب الغلي	أ الطهي
		4	(٢) الشراب
د الفاسد	ج الصناعي	ب الطبيعي المعلّب	
	ولكن يستطيع التنفس.		🦈 نستخدم وضعية الإفاقة إ
د فاقدًا للوعي	ج مصابًا بنزيف	ب مصابًا بجروح	أ مكسور الذراع
			🗘 يُصنع العديد من المُنتَجا
د البقوليات	ج اللحوم	🕂 الخضار	أ اللبن
•		لعصير لقتل الميكروبات.	
د شُرب	ج تسخین	🖵 تبرید	5
	المتناثرة.	ة عند الطلاء لتجنّب	🔈 يجب ارتداء نظارات واقي
د الأتربة	ج الأبخرة	🕂 السوائل والألوان	أ نشارة الخشب
		إذا احتوى السائل	1
د طازجًا	ج نظيفًا	ب صحِّيًا	أ غير صحِّي
	، بإصابة خطيرة.	عند إصابة شخص	🛕 يجب استدعاء سيارة
د النقل	ج الإسعاف	ب المطافئ	أ الشرطة
	•	يعي والشراب الطبيعي في	🤌 تتم معالجة العصير الطب
د المصانع	ج المسارح	ب المدارس	أ النوادي
		ق الغلي حتى	🕠 يتم اختبار اللبن عن طريا
د يبرد	ج يتخثُّر	🕶 ينضج	ا يتبخَّر





غير الصحيحة:	حة، وعلامة (X) امام العبارة	ع علامة (٧) امام العبارة الصحي	السؤال الاول 🖊 🌣
()	ب بارتباء النظَّارات الماقية.	ن تطاير النشارة عند التعامل مع الخش	ن بحرب جماية العين من
()		ية من اللبن يُغش ويُعدَّل قوامه بإضاف	
()		ي حق العصير الطبيعي. لى ثمنًا من العصير الطبيعي.	The second secon
()	şi.	ى افات الأوَّليَّة لعلاج الإصابات الخطيرة	
()		ل الكبريتيك كمادة حافظة للأطعمة.	3404 (640) Oi
,			
		غتر الإجابة الصحيحة مِمَّا يل ي: •	السوال التاني ا
	المشروبات وفسادها.	ة في الزجاجات تتسبب في	🕥 الميكروبات الموجود
د تخمُّر	ج عصر	🕶 غلیان	اً) تبخُّر
	•	لخشب يجب إبعاد اليد عن	🥎 للسلامة عند تقطيع ا
د الأسلاك	ج المسمار	ب الشفرة	أ) الخشب
	وطازج.	للتأكد من أن اللبن سليم	
د سعر العبوة	ج لون العبوة	🕂 تاريخ الصلاحية	أ) اسم المنتج
.ã.	عند إصابة شخص إصابة خطير	١٢١ لاستدعاء سيارة	🗘 يجب الاتصال برقم ّ
د الأجرة	ج الشرطة	ب المطافئ	أ) الإسعاف
	نها ولكنه ليس طازجًا.	كمذاق الفاكهة المصنوع م	🧿 مذاق الشراب
د الطبيعي الطازج	ج الطبيعي المعلُّب	ب الصناعي	أ المُركَّز
			🧻 تزيل عملية التجفيف
د البكتيريا	ج الرطوبة		أ الأملاح
	الفاكهة.	الطبيعي المُعلُّب يجب أولاً	🕎 عند تحضير الشراب
عسل غسل	ج تسخين	ب تخزین	اً هرس
	حافظة قوية لكنها ضارة.	على اللبن كأنه طازج وهو مادة .	🍌 يحافظ
د النشا	ج الليمون	ب الماء	أ الفورمالين
	الطلاء.	ذعند القيام بعملية	٩ يجب أن تكون النواف
د مغطاة	ج مفتوحة	ب مغلقة	أ) مظلمة
		الشراب الطبيعي هي	7
د طهی	ج حصاد	🕂 زراعة	أ عصر





.03	ىير الصحي	وعمرها الهرا العارات	ه (۷) اهام العبارة الصحيحة	السوال الأول المع علاما
()		شخص المصاب.	لأولى لتقديم الإسعافات الأوَّليَّة لا	لا التخطيط للتدخل هو الخطوة ا
()				 الرائحة الحادة بالطعام المُعلَّب
()		.ج.		🧒 ظهور الرواسب المتجبِّنة بعد ع
()			2	🚺 عند استخدام الشاكوش يجب أ
()				🧿 نجد قطع الفاكهة في الشراب ا
			به الصحيحة فيما ينان:	السؤال الثاني اختر الإجار
		•	العصير نقوم بــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	🚺 لإزالة اللب والقشر والبذور من
9	د هرسه	ج غسله	ب غلیه	(أ) تصفيته
		•	ل إذا كان فاقدًا للوعي ولكنه	🥎 وضعية الإفاقة تساعد الشخص
۽ بکسور	د مصاب	ج يتحدث	ب يتنفس	(أ) مصاب بجروح
				🦈 يتم استخدام حمض
ميك	د الفوره	ج النيتريت	ب النيتريك	أ) الهيدروليك
			من الشراب	🚯 النكهة الصناعية أرخص ثمنًا ه
ي	د الغازي	ج الطبيعي	ب المُركَّز	أ) الصناعي
			ضيف له قطرات من	🧿 للكشف عن غش اللبن بالنشا ن
لمثلَّج	د الماء ا	حمض الكبريتيك	🖵 الملح	(أ) اليود
		ت الأدوات	لاء نستعين بشخص آخر إذا كاند	🥎 للحفاظ على السلامة أثناء الطا
	د صلبة	ج ليِّنة	🕂 ثقيلة	أ) خفيفة
		ادمنه،	ن ليصبح متجانسًا بعد نزع المو	🥎 يُضاف النشا لتعديل قوام اللبر
بة	د الدهني	ج النشوية	🖵 السكَّرية	أ) البروتينية
			اء وسكَّر و	🔥 يتكوَّن الشراب الصناعي من م
ِ طبيعي	د عصیر	ج مواد حافظة	ب بذور	أ فاكهة
		حقق من سلامة المُنتَج الغذائي	بإرسال مفتشين إلى المصنع للت	🤙 يقوم جهاز
بم والإدارة	د التنظي	ج الشرطة	ب البيئة	أ) حماية المستهلك
			وية الغرفة عند الطلاء.	🧓 نستخدملته
ان	د السخا	ج الفرن	ب المروحة	أ التكييف





عير الصحيحة.	حيحه، وعلامه (٨) اهم العبارا	عع علامه (۱۷) اهار العبارة الطا	السوال الأول
()		تريك كمادة حافظة للطعام.	
()		- ة ضروري عند القيام بنشر الخشب.	
()			🦈 تنظيف الجرح من أه
()	ي.	لة للشراب الصناعي أمر غير ضرورء	🗘 إضافة المواد الحافذ
()	لزهور.	ناعية من مواد كيميائية موجودة في ا	🧿 تُصنع النكهات الصذ
		ختر الإجابة الصحيحة مِمًّا يلي: ٍ	السؤال الثانى
	m 5		
	بس بالأمر الخطير على الصحَّة.	4	
د الماء	ج الفورمالين	ب السكّر	4 . L
	9		🗘 يُعدُّ التمليح أحد طُر
د الحلوى	ج الكُتب	ب الطعام	
		ير النشارة عند القيام بأعمال	
د الكهرباء	ج النجارة	ب السباكة	أ الحدادة
		لجروح الخطيرة نتصل برقم	
911 2	ج ۱۲۰	٠ ١٢٣	177
	حتوي على أجزاء منها.	مصنوع من عصير الفاكهة ويـ	🏟 الشراب
د الطبيعي المُعلَّب		ب الطبيعي الطازج	أ المُركَّز
	لعصير ساخنًا.	إلى الشراب لا بُدَّ أن يكون ا	🥎 عند إضافة
د المادة الحافظة	ج نكهة الفاكهة	ب الفاكهة	أ السكِّر
	رهو مادة حافظة قوية وضارة.	لازجًا يتم إضافة	🔖 للحفاظ على اللبن ط
د الزبادي	ج الفورمالين	ب النشا	أ الثلج
		م تحتاج إلى درجة حرارة	🔥 عملية تجفيف الطعا
د عالية	ج معتدلة	ب باردة	أ منخفضة
	سلاحيته.	للشراب تعمل على إطالة فترة ه	﴿ إضافة
د الماء	ج نكهات الفاكهة	🖵 المواد الحافظة	أ الملح
	•	مة الطعام عند شرائه هو	🕠 الدليل على عدم سلا،
د رائحته الحميلة	ج رائحته الحادة	ب لونه الرائع	أ طعمه الحيد





	عير الصحيحة.	ره وعدده (۱۸) معدده ،	ه (۴) اهم اهباره الطحيحة	السوال الأول طع علاما
()		الجاموس فقط.	نحصل على اللبن من الأبقار و
()			🦒 الشراب الطبيعي الطازج معص
()			يجب الحرص على تهوية المك
()			💈 عملية تعقيم الزجاجات عند تد
()	المنتج.	ل المواد الحافظة لتحسين مذاق	🧿 تستخدم معامل التصنيع بعض
			بة الصحيحة مِمًّا يلي:	السؤال الثاني اختر الإجا
		n.e	من العصير الطبيع	رُّ تُعتبَر النكهات الصناعية
	د أفضل مذاقًا	-	ب أرخص ثمنًا	
				رُّ الخطوة الأخيرة في عملية تحذ
	د التعبئة	ج غسل الفاكهة	ب التسخين	•
				🤖 اللبن من المنتجات التي
	د يسهل غشها	ج يستحيل تعبئتها	🕂 يصعب استخدامها	أ) يصعب غشها
		سعافات الأوَّليَّة.	وة الأخيرة من خطوات تقديم الإ	🗘 يُعتبَرالخطر
		ب التخطيط للتدخُّل		أ) تقييم الوضع
		د تقديم الإسعافات الأوَّليَّة		ج تقدير الوضع
			مواد الحافظة للطعام.	هُ يُعتبَرمن الد
يك	د حمض الكبريت	ج الفوسفات	🖵 حمض النيتريك	
			لبن.	
	د الماء	ج الجُبن		أ الملح
				 إضافة المواد الحافظة للشراب
	د تلوُّثه	ج تعقیمه	ب حفظه	أ تنظيفه
				(٨) عند صنع الشراب بالمنزل نض
	د الألوان	ج النكهة الصناعية	ب الماء	أ حمض الكبريتيك
				(٩) لاستدعاء سيارة الإسعاف، يج
	14. 7	ج ١٢٥	ب ۱۲۲ ت من القرا	۱۲۳ أ
	د أعمال النجارة	· · · · · ·	200 L 100 W	ن يجب استخدام النظّارات الواقر أ أعمال النظافة
	و اعمال النجاره	ح المذاكرة	🗭 الطهي	اعمال النطاقة



إجابة الاختبار

السؤال الأول:

- X
- VO

🕥 الطبيعي الطازج 🌎 فاقدًا للوعي

XT

- V (1)
- V (0)

السؤال الثاني:

- ۱) التجفيف

(٩) المصانع

- 💿 تسخين
- 🕥 السوائل والألوان 🏿 غير صحِّي
- (٨) الإسعاف

(٤) اللبن

🕦 يتختَّر

جابة الاختبار

السؤال الأول:

- VO
- XT

- X (1)
- V (0)

السؤال الثانى:

(۱) تخمُّر

🗨 مفتوحة

- (٢) الشفرة
- (الطبيعي المعلَّب) الرطوبة
- کسل غسل
- (٨) الفورمالين

(۱) زراعة

إجابة الاختبار

السؤال الأول:

- X
- X
- XT

🤫 تاريخ الصلاحية 🔻 😢 الإسعاف

V (1)

السؤال الثانى:

🕥 تصفيته

ه اليود

- نتنفس 🕜
- - 🕥 ثقيلة

- 💜 الدهنية

(٣) النيتريت

(٨) مواد حافظة

(٤) الطبيعي

- 🕦 المروحة
 - 🤊 حماية المستهلك





X (o)

إجابة الاختبار

السؤال الأول:

V (0)

X (1)

177 (2)

\Lambda عالية

X (1)

V

😙 النجارة

💙 الفورمالين

- VO
- V

السؤال الثانى:

- ۱) الماء
- (٢) الطعام

 - 🧿 الطبيعي الطازج 🌎 السكَّر

 - المواد الحافظة (١٠) رائحته الحادة

إجابة الاختبار

السؤال الأول:

X (o)

(2) تقديم الإسعافات الأوَّليَّة

- VT
- VO

السؤال الثاني:

- 🕥 أرخص ثمنًا
- (٢) التعبئة

 - و حمض الكبريتيك (٦) الجُبن
- 144 9

X

- حفظه
- سهل غشها 😙 يسهل
- 🔥 الماء

1 أعمال النجارة



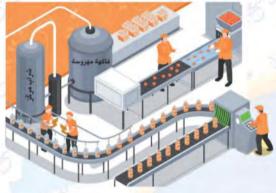
الموضوع الخامس

جولة داخل مصنع شراب الفاكهة



خطوات أعداد وتجهيز الشراب الطبيعي المعلب

- أولا، تغسل الفاكهة جيدا.
- ترسل الفاكهة عبر سيور متحركة من خلال الآلات التي تهرس هذه
 - تعصر آلة مخصصة العصير وتصفيه لإزالة اللب والقشرة والبذور
 - يختبر العمال جودة العصير .
 - يسخن العصير لقتل الميكروبات.
- يذهب العصير النقى إلى مرحلة التعبئة، ويُضاف إليه الماء والسكر.
- يخلط السكر بينما يكون السائل ساخنًا حتّى لا يفصل فيما بعد .



خطوات إعداد و<mark>تج</mark>هيز الشراب الصناعي

- تخلط الأط<mark>عمة</mark> المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر لصنع الشراب، ثم <mark>يخل</mark>ط الشراب بالماء.
 - تعبّأ المشروبات في زجاجات. بحيث:

تعقم إحدى الآلات الزجاجات لقتل الميكروبات

تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك لتُملأ

تنتقل الزجاجات المملوءة إلى المكان الذي توضع فيه أغ<mark>طيتها بإحكام لتجنب</mark> التل<mark>و</mark>ث

لاحظ

- يمكن إضافة مكونات أخرى إلى العصير؛ فعلى سبيل المثال، إضافة المادة الحافظة التي تعمل على إطالة فترة صلاحية الشراب.
- من الضروري الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جدا؛ فقد تتسبّب الميكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها.

عمال مصنع المشروبات واحتياطات السلامة

- يرتدون غطاء الشعر وقفازات لحمايتهم وحماية المنتج من
- لتجنب الحوادث يتعلموا كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح
- يقومواً بتنظيف العصير المنسكب علي الأرض بسرعة ، ولا يتركوا أشياءً على الأرض حتى لا يتعثر بها أحد.
 - يحرصوا علي تجنب الحروق عند استخدام الحرارة العالية .





الموضوع السادس



أهميــة اللبن

- يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعى .
- نستهلك اللبن كسوائل و يدخل في أنواع كثيرة من المشروبات المصنّعة ويُصنّع منه الزبادي والجبن .
 - يحتوي اللبن على نسبة عالية من:



- تعد مصر أحد أكبر منتجي لبن الجاموس في العالم .

الألبان المغشو<mark>ش</mark>ة

اللبن من المنتجات التي يسهل التلاعب فيها؛ حيث يمكن للبائعين عديمي الأخلاق وضع إضافات خطرة جدا في اللبن بغرض: - زيادة كميته. أو - ليبدو اللبن طازجًا.

للحظ: تضاف إلى اللب<mark>ن الأ</mark>لوان والنكهات والمحليات الصناعية كي يحب الأولاد مشروبات ا<mark>للبن ا</mark>لمخت<mark>لفة .</mark>

<u>يصبح اللبن مغشوشًاً عند إضافة :</u>

120

وهذا لا يعد ً أمرا خطرا، لكنَّك تدفع

الفورمالين

يحافظ على إبقاء اللبن كأنه طازج؛ ومع ذلك، فهو مادة حافظة قوية قد تكون ضارة

تض<mark>اف لتعد</mark>يل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية .

مادة النشا

هل اللبن الذي تتناوله س<mark>ليم؟</mark>

كثيرًا من المال مقابل القليل من اللبن.

- اِنتبه إلى طعم ورائحة اللبن للتأكد من أنّه طازج وصحي و تحقق من تواريخ انتهاء الصلاحية.
 - يمكنك كذلك اختبار اللبن عن طريق غلي عينه من اللبن علي نار هادئة لمدة 15 دقيقة حتى يتخثر ولاحظه جيداً:
 - اذا وجدت رواسب متجمدة → هذا يعني أن اللبن غير طازج
 - اذا كانت الرواسب دهنية
 هذا يعني أن نوعية اللبن جيدة
 - للتحقق من وجود فورمالين في اللبن يمكن إضافة قطرات من حمض الكبريتيك الي اللبن
 فاذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية، فهذا يعنى أنّه يحتوي على مادة الفورمالين.
- للتحقق من وجود مادة النشا في اللبن نضف قطرات من اليود الي اللبن فاذا تحول إلى اللون الأزرق يكون فاسدا
 ومغشوشا، أما إذا ظل أبيض، فلا توجد فيه مادة النشا.







الموضوع السابع

حفظ الطعام بشكل سليم

هناك طرق عديدة لحفظ الطعام بشكل سليم يتم اتباعها في المصانع والمنازل أيضًا ومن ضمنها:

ا ا ا التجفيف التجميد البسترة التمليح التعليب ولجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول تضيف معامل التصنيع ايضاً مواد حافظة <mark>مثل</mark> :

- حمض الستريك - <mark>حمض الاسكوربيك - النتريت</mark>

خطورة حفظ الطعام بشكل خاطئ

في حالة حدوث أخطاء في طريقة حفظ الطعام فإنها قد تتسبب في نمو البكتيريا أو العفن في الطعام ما يؤدي إلى إصابة الناس بالمرض.



- الكبريتيك

ممارسات لسل<mark>امة</mark> الغذاء

- في بعض الأحيان قد تشتري منتجا وتجد السائل الموجود فيه يحتوي على الفقاعات ورائحته حادة. على الرغم من أن تاريخ انتهاء الصلاحية المدون على العلبة لم يمر.
 - في هذه الحالة عليك التوجه الي المتجر الذي اشتريت من المنتج لإعادته واذا استمرت المشكلة عليك الاتصال بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوي .
 - سيرسل جهاز حماية المستهلك مفتشين إلى المصنع لمعرفة ما حدث، وللتأكد من صحة تاريخ الصلاحية وتوقيع عقوبة مناسبة على المصنع لعدم تكرار مثل هذا الموقف مرة أخري.

تاريخ انتهاء الصلاحية : هو التا<mark>ريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج. وبعد</mark> هذا التاريخ، لا يمكن ضمان سلا<mark>مة المنتج وجودته .</mark>



كي<mark>ف تتواصل مع جهاز حما<mark>ية المستهلك</mark> ؟</mark>

في حالة وجود أي شكوي بشأن س<mark>لامة أي منتج</mark> غذائي عليك ان تتواصل مع جهاز حم<mark>اية المستهلك</mark> علي الخط الساخن : 19588 (منطقة القاهرة الكبرى والإسكندرية) أو عن طريق الموقع الالكتروني : www.cpa.gov.eg أو عن طريق البريد الالكتروني : info@cpa.gov.eg .

بعض الطرق الشائعة لحفظ الطعام

المخللات السريعة:

- يستخدم في تخليلها الملح والخل فقط لحفظ الخضراوات،
- هذا النوع من المخللات يمكن أن يكون جاهز الأكل في غضون بضع ساعات.
 - تستمر لمدة أسبوع تقريبًا في الثلاجة .





إرشادات السلامة:

1 - اغسل يديك والخضراوات جيدا.

2 - كن حذرا عند استخدام سكين حاد ضع إحدى يديك على المقبض والأخرى فوق نصل السكين

3 - لا تترك البرطمانات خارج الثلاجة لأكثر من ساعة .

التجفيف

يزيل التجفيف الرطوبة من الأطعمة بحيث لا ينمو عليها أي من العفن أو البكتيريا .

طرق التجفيف المنزلية الشائعة هي :





التجفيف في الشمس التجفيف باستخدام الهواء في الداخل خارجا

التجفيف باستخدام الفرن

تتطلب جميع أشكال التجفيف مزيجا من الرطوبة المنخفضة، ودرجات الحرارة المرتفعة، ودوران الهواء لإزالة الرطوبة مع تجنّب <mark>تلف</mark> الأطعمة أو فسادها .

إرشادات السلامة

1- التجفيف با<mark>ست</mark>خدام الهواء في الداخل :

- إغسل الفواكه أو الخضر اوات أو الأعشاب وصفها جيدا من الماء قبل تجفيفها.
- جفف بعض ال<mark>خض</mark>راوات والفطر والفلفل الحار بالهواء في الداخل لأنّها الطريقة ال<mark>أمثل.</mark>
 - يج<mark>ب أن</mark> تتم عملي<mark>ة الت</mark>جفيف بالهواء في مكان دافئ وجاف .
 - <mark>يجب أن ت</mark>علق الأطعمة <mark>بخيط أو توضع</mark> على رفوف لتتع<mark>رض</mark> لدوران الهواء وتجفف

2 - التجفيف في الشمس خارجاً

- جفف الفواكه (بما في ذلك <mark>الطماطم) في الشمس، لأنّها الطريقة الأمثل. وبما أنّها تحتوي على نسبة عال</mark>ية من الأحماض والسكريات، <mark>فهذا يحميها من ال</mark>تلف. ويمكن تجفيف الفاصولياء بالطريقة ن<mark>ف</mark>سها .
 - يجب أن توضع الفواكه وب<mark>عض ال</mark>أعشاب الطبية في الشمس طوال اليوم لتجفيفها <mark>على فرش</mark> أو مسطح من الخشب أو من الإستنلس أو من البلاستيك.
 - يفضل أن تتم عملية التجفيف هذه في الأيّام الحارة والجافة. وأثناء الليل يجب أن تتم تغطيتها ووضعها في الداخل.



2- التجفيف باستخدام الفرن

- يمكن تجفيف معظم الأطعمة في الفرن.
- يجب أن تتم عملية التجفيف في الفرن على درجة حرارة تتراوح بين 57 الي 92 درجة مئوية مع فتح باب الفرن أو تشغيل المروحة (في الفرن الحراري) لعدة ساعات، وذلك لأن درجات الحرارة المرتفعة جدًا قد تؤدي إلى طهو الطعام بدلا من تجفيفه.





يستخدم الحرفيون الآلات الثقيلة ويتعاملون مع الأدوات الكهربائية ؛ لذلك فهم معرضين للإصابة لذلُّك من الضروري اتباع ارشادات السلامة اثناء استخدام تلك الأدوات

احتياطات السلامة الواجب اتباعها عند القيام بأعمال النجارة والطلاء

1 – ارتداء نظارات واقية للعين

- يجب ارتداء دائما نظارات السلامة وحماية الأعين عند التعامل مع الخشب؛ لأنّه يمكن أن تتطاير نشارة الخشب وغيرها من البقايا في كل مكان.
 - يجب ارتداء هذه النظارات أيضا عند طلاء أي شيء تجنبا لأي سوائل أو ألوان متناثرة .

2 – ابقاء اليدين بعيدة عن الشفرات أو الحواف الحادة

- يجب عدم وضع الايدي بالقرب من شفرة أو ريشة المثقب.
- عند قطع الخشب أو ثقبه، تستخدم المسامير لتثبيت المواد على طاولة.
- عندما لا تتوافر المسامير، تمسك الاعمال بثبات مع إبقاء الايدي بعيدة عن الأجزاء الحادة.
 - إذا كانت الأدوا<mark>ت ثقيلة، يفضل طلب المساعدة من شخص بالغ.</mark>

3 – استخدام الشاكوش بتأن

- يجب الحذر عند استخدام الشاكوش.
- عند دق المسمار في البداية ي<mark>تم دق المسمار دقاً خفيفًا جدا ، ثم يد</mark>ق باقي المسمار واليد بعيدة .
- يجب إلا يحرك الشاكوش <mark>إلى أعلى أو إلى أس</mark>فل حتى لا تصاب اليد أو الوجه .

4 – الحذر عند استخدام الأدوات الكهربائية

- يجب الحذر دائما عند استخدام الأدوات الكهربائية مثل: المثاقب وأدوات الصنفرة ولا نستخدمها بالقرب من الماء.
- قبل تغيير ريشة المثقب أو ورقة الصنفرة يجب التأكد من أن الأدوات غير موصولة بالكهرباء و أن السلك الكهربائي لا يمتد عبر ممر .

5 – الحرص علي تهوية مكان العمل :

عند القيام بأعمال الطلاء أو استخدام مزيل الطلاء أو الغراء القوي، احرص على فتح النوافذ و ضع مروحة لتهوية الغرفة، فربما تتسبب الأبخرة المتصاعدة من الطلاء في أضرار للصحة .











الموضوع التاسع الإسعافات الأولية وحالات الطوارث





91

الخطوات اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية

1 – تقييم الوضع

تحقق من نوع الإصابة التي أُصيب بها الشخص. هل هو في وعيه ويستجيب؟ هل يتنفس؟ هل ينزف؟ هل حالته تسمح بتقديم المساعدة له؟

2 - التخطيط للتدخل

إذا كانت الإصابة خطرة، اتصل بالرقم 123لاستدعاء سيّارة الإسعاف، وخطط لكيفية المساعدة حتّى يصل المسعفون.

3 – تقدير الوضع

أعد فحص الشخص ، هل هناك حاجة الي مزيد من الإجراءات والتدابير ؟

4 – تقديم الإس<mark>عا</mark>فات الأولية

عالج الإصابات وال<mark>جرو</mark>ح الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية .

خطوات إيق<mark>اف النز</mark>يف عند حدوثه



اضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيف



ارفع الطرف المجروح الي اعلى فوق القلب



نظف الجرح



ضمد الجرح



وضعية الافاقة

اذا كان ا<mark>لشخص</mark> فاقداً للوعي ولك<mark>نه يتنفس ، فإ</mark>ن هذه الوضعية تساع<mark>ده</mark> على التنفس <mark>حتي وصول الس</mark>عفين .



ضع ذراعه التي هي أقرب إليك على شكل زاوية قائمة .



إثن الركبة والذراع البعيدتَين عنك، وضع يده الأخرى على خده المعاكس.



استخدم الركبة البعيدة عنك لتدوير المصاب في اتّجاهك مع دعم رأسه باستخدام يدك الأخرى، فالركبة المثنية تمنع الجسم من



قم بإمالة الرأس بلطف قليلا إلى الخلف، وارفع الذقن لفتح مجرى الهواء، واستمر في جس نبضه وتنفسه حتّى وصول المساعدة .



شخصیات مصریة مؤثــرة

الموضوع العاشر



الدكتور / محمد أحمد غنيـم

مولده

ولد الدكتور محمد أحمد غنيم في 17مارس 1939وكان متفوقا في دراسته وأحب دراسة الطب.

أعماله أهم إنجازاته

- تخرجه عام 1960 من كلية الطب في جامعة القاهرة .
- درس الجرا<mark>حة</mark> بالإضافة إلى جراحة المسالك البولية، وهي فرع من فروع الطب يختص ب<mark>درا</mark>سة الجهاز البولي.
 - تلقى التدريب في الجراحة العامة وجراحة المسالك البولية في مستشفيات جامعة القاهرة.
- قرر أن يو<mark>سع</mark> نطاق معرفته وخبرته من خلال الدراسة والعمل في مراكز طبية وجامعات <mark>مخ</mark>تلفة في المملكة المتحدة، والولايات المتّحدة الأمريكية، وكندا.
 - وعندما عاد إلى مصر، عمل أستاذًا في جراحة المسالك البولية في جامعة المنصورة.

مركز أمراض الكل<mark>ى والمسالك البولية UNC</mark>

- قام بتأسيسه في <mark>عام</mark> 1983 في جامعة المنصورة، وهو أول مركز في الشرق الأوس<mark>ط لعلاج</mark> أمرا<mark>ض الكلي.</mark>
- قدم المركز، بالتعاون مع منظمة الصحة العالمية، خدمات طبية وجراحية مجان<mark>ية لآلاف</mark> المرضى. بالإضافة إلى <mark>ذلك، يقد</mark>م المركز التعليم الم<mark>تخصص والتد</mark>ريب العلمي لل<mark>ممرضين</mark> والأطباء على الصعيد المحل والعالمي.
- استمر الدكتور غنيم في دراسة جراحة المسالك البولية، وأجرى بحوثًا متقدمة في العلوم الجراحية. وقد قدم <u>العديد من الأساليب الجراحية الحديثة، وقام بنشر عدة كتب علمي</u>ة ومئات من المقالا<mark>ت على الصعيد الم</mark>حل والعالمي.
 - قام بإجراء أول عملية <mark>لزراعة الك</mark>لى في مصر عام 1976 .
- أجرى مؤخرا بحوثا علمية متقدمة على زراعة الخلايا الجذعية (و هي نوع من الخلايا التي تنشئ جميع أنواع الخلايا الأخرى، مثل خلايا الكبد أو الكلى).
- عضو في العديد من الجمعيات الطبّية، مثل الجمعية الفرنسية لجراحة المسالك البولية وجمعية جراحة الأورام بأمريكا.

الجوائز التي حصل عليها

- حصل على درجة الدكتوراه الشرفية في الطب من جامعة غوتنبرغ في السويد.
 - جائزة الدولة التقديرية في العلوم الطبّية، في مصر عام 1997 .
- جائزة ميدالية سان بول من الجمعية البريطانية للمسالك البولية عام 1992 م.









الموضوع الحلادي عشر

المستكشف النشط

السيدة / لويز إيمانويل مابولو

من هي ؟

- طاهية ومزارعة ورائدة أعمال.
- درست التنمية الاقتصادية وريادة الأعمال الاجتماعية في جامعة براون بالولايات المتحدة الأمريكية. و بصفتها طاهية، فإنها تستضيف فعاليات مختصة بعملية الطهي والتي تتميز بطعام صحى ولذيذ.
- هدفها تثقيف الناس فيما يتعلق بالطهي من خلال استخدام جميع المكونات الطازجة والمغذية والطبيعية .
- تحرص علي استخدام المكونات الطازجة اثناء اعدادها الطعام ، كما تفضل الحصول علي مكونات طعامها من المنتجات المحلية فهذا يضمن لها اكتساب مكونات طازجة ويساعد في دعم الاقتصاد المحلى .



مشروع الكاكاو بالفلبين

- أسست السيّدة مابولو مشروع الكاكاو في الفلبين .

أهداف المشروع

- مساعدة المزارع على ان يشعروا بالأمان من الناحية المالية .
 - ضمان وجود غذاء كاف للسكان في المستقبل.
- استطاعت السيد مابولو تعليم المزارعين كيفية زراعة النباتات التي لا
 يمكنها تحمل التغيرات المناخية والكوارث الطبيعية .
 - زودت المزارعين بشتلات الكاكاو وشجعتهم علي زراعة البامية
 واليقطين للحفاظ علي خصوبة التربة .
 - ساعد مشروع الكاكاو 200 مزارع على زراعة ثمانين ألف شجرة .
- حصلت السيدة مابولو علي جائزة " ابطال الأرض الشباب " في إطار برنامج الأمم المتحدة للبيئة .
 - مُنحت لقب " أفضل مزارع شاب " لعام 2018 .







النظــام الغذائي الصحي

يعد الأكل الصحي أمرا مهما جدًا لصحة الإنسان ، يشمل النظام الغذائي الصحي :

- تقليل معدل استهلاك الملح ، لأن الافراط في تناول الملح يزيد من احتمالية الإصابة بارتفاع ضغط الدم وامراض القلب والسكتة الدماغية .
 - تقليل تناول السكر حيث ان كثرة تناوله تزيد من فرص الإصابة بمرض السكرى .
 - كثرة استخدام الدهون مثل الزبدة والسمن مضر لصحتنا ويمكن ان يؤدي
 الي امراض القلب والسكتة الدماغية
 - عدم تناول ما يكفي من العناصر الغذائية يؤدي الي سوء التغذية في حين ان الافراط في تناول الطعام يؤدي الي زيادة الوزن والسمنة .



فوائد اتباع نظام غ<mark>ذائي</mark> صحي

- يقي من العديد من الأمراض.

- يوفر الطاقة التي نحتاج اليها .

لذلك يجب علينا الاهتمام بالنشاط البدني (ممارسة الرياضة) حيث:

- يحتاج الأطفا<mark>ل ا</mark>لي ممارسة الرياضة لمدة <mark>ساعة</mark> يومياً .
- يحتاج البالغون الي ممارسة الرياضة لمدة نصف ساعة يومياً.



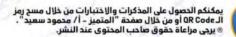
الأمن الغذائي المصري

إن تحق<mark>يق المزيد من الاكتفاء الذاتي وضمان الأمن الغذائي أمران ضروريان؛ ولهذا تعمل مصر على زيادة مساحة</mark> الأراضى المزروعة <mark>لأنه</mark>:

- مهم جدا للاقتصاد .
- يخفض ما تحتاج مصر إلى استيراده .











🕍 تشمل استُلة الوزارة واختبارات المحافظات

	السؤال الأول	اخترالاجابة الصد	حيحة	B 2	580	
	عند تجهيز	تعصر آلة مذ	خصصا	<mark>ة العصير وتصفيه لإزال</mark> ة	ة <mark>اللب</mark> والقشم	رة والبذور
0	الشراب الم	سناعي	(4)	الشراب الطبيعي	(2)	أ، ب معًا
	من أه	مدافه ضمان وجود	د غذاء ک	كاف لسكان الفلبين لسذ	وات مقبلة.	
10				مشروع حياة كريمة		
P	<u></u>	يُضاف إلى العصير الم	الماء وال	سكر.		
d	مرحلة التع	ىبئة	(4)	مرحلة الاختبار	(2)	مرحلة العصر
E	الإفراط ف <mark>ي تن</mark> اول ا	لملح يزيد من احتما	الية الإد	صابة		
1	(أ) امر <mark>اض</mark> الس	ىكر	4	امراض القلب	(2)	امراض <mark>العظا</mark> م
0	تنتقل زجا <mark>جات</mark> ال	عصير المملوءة إلى الم	المكان ال	لذي توضع فيه أغطيتها	بإحكام لتج	نب
	التلف (أ		(4)	التلوث	②	السرقة
(1)		<mark>هي فرع من فروع ا</mark>	الطب ي	بختص بدراسة الجهاز ال	لبولي	
		مالك البولية				جراحة الكبد
V	يساعد	على <mark>النمو وحم</mark> ا	ماية جه	هازنا المناعي		
	اللبن (أ		(4)	العصير الصناعي	②	المشروبات الغازية
	تمنعا	لجسم من التدحرج	ج اثناء ا	افاقة المريض		
	الركبة المثن	ية	(4)	الركبة المفرودة	(2)	الرك <mark>بة</mark> المكسورة
9	ي <mark>ُصنع</mark> من اللبن م	نتجات <mark>عدة ومنها</mark> :	3 11			
	أ الزبادي	نتجات <mark>عدة ومنها :</mark>	4	الجبن	②	أ، ب معًا
				هل هناك حاجة إلى مزيد		
0	أ تقدير الوض	يع 🔑	4	تقييم الوضع	②	التخطيط للتدخل
	إذا ظهر في اللبن ح	طقة زرقاء بعد إضا	سافة قط	طرات من حمض الكبريت	يك، فهذا يعن	ئي أنه يحتوي على ماد
6	أ الفورمالين		4			النشا
	يجب أن ترتدي	السلام	مة لحم	اية الأعين عند تقطيع ال	لاخشاب	
	الله نظارات			3.3	(3)	elia

		0000 -00	-11 31		(IIII)
				تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعه	
				التجفيف والتجميد	
	0	ل الأطعمة تدوم لفترة اطول .	ع لتجعا	تضيفها معامل التصني	(E)
السكر	(2)	النكهات	(4)	مُنحت السيدة / لـ	0
	. 20	.ضل مزارع شاب " لعام 018	قب " أَف	مُنحت السيدة /ل	(D)
لينا البرت	(9)	نيروبا راو	(L)	المانويل مابولو (ا	
				مادة حافظة قوية تحافظ	(D)
النشأ	(2)	الماء	(4)	أ الفورمالين يفضلالنوافذ عند القياء	
		ل الطلاء .	م بأعما	يفضلالنوافذ عند القياء	(V)
أ، ب معًا	(2)	فتح	(4)	اً غلق	100
				يحتوي اللب <mark>ن على نسبة عالية من</mark>	(IV)
أ، ب م <mark>عًا</mark>	(2)	البروتين والفيتامينات	(4)	أ العناصر الغذائية والدهون	30
	الأولية	باستخدام حقيبة الإسعافات	طفيفة	يمكنك م <mark>عالج</mark> الإصابات والجروح اا	(19)
تقديم الإ <mark>س</mark> عافات الأولية	(2)	تقييم الوضع	(4)	أ تقدير الوضع العمال يرتدون لحمايا	7, 7
		ات من التلوث .	ة المنتج	العمال يرتدونلحمايا	(
أ،ب معًا	(a)	قفازات	(4)	أ غطاء الشعر	
	صول الم	المصاب وتنفسه حتى و	في	اذا كان المصاب <mark>فاقداً</mark> للوعي استمر	
جس نبض	(a)	الضغط على الجرح	(4)	أ قياس الحرارة	
				تعمل على إطالة فترة ص	
البكتريا	(a)			المادة الحافظة	
				حصلعلى جائزة الا	
<mark>دکتور</mark> مصطفی السید				ا دکتور محمد غنیم	0
30				يُسخن العصير الطبيعي عند تعليبه	(LE)
لحفظ البكتريا	(2)	لقتل المحكروبات		أ لتقليل الميكروبات	•
				يحتاج إلى ممارسة الرياض	(1)
الأطفال	(3)	البالغون		يساع الشباب الشباب	•
	٩			أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراب	
تسخين العصير	(3)	ي ،حب حيهرس الفاكهة		روي عرب الفاكهة جيدا أن غسل الفاكهة جيدا	U
لشخين العصير					
-13.20 7.81 -1.7 - 20.75 -0	(3)			في مصريتم اختبار الأغذية والمشرو	U
الهيئة القومية لسلامة الغذاء		هيئة التأمين الصحي	9	الهيئة القومية للبريد	

		الطوارئ الصحية	حالة	ي يجب القيام به في	خطوات التي	اولى ال	(LV)
التخطيط للتدخل	(2)	تقييم الوضع	9	بع ا	تقدير الوض	1	5
		ض الكلى والمسالك البولية					
جامعة المنصورة	②	جامعة عين شمس	9	اهرة	جامعة القا	1	7
لقلب .	بأمراض ا	يمكن أن يؤدي إلى الإصابة	حتنا و	مضر لص	استخدام	كثرة	(P.)
الدواجن	②	الدهون	(4)		الالبان	1	
مل مع السكر.	زة في المعا	تلفة للفواكه والألوان المجه	ة المخن	تُخلط الأطعم	عداد	عنداء	(P)
		الشراب الطبيعي					
		ون السائل حتى					
ساخنا		متجمد					
	ادها .	ات بتخمر المشروبات وفس	لزجاج	الموجودة في ا	بب	تتسبد	4
الميكروب <mark>ات</mark>		النكهة					
شروبات اللبن المختلفة		الصناعية كي يحب	حليات	لوان والنكهات والم	ـ إلى <mark>الل</mark> بن الأ	تُضاف	ME)
كبار السن	(2)	البالغين	(4)		الأطفال	1	
بل من ال <mark>لبن.</mark>	قابل القلب	لكنك تدفع كثيرا من المال م	فطرا، ا	إضافته للبن أمراح	ل <mark>ا يُعد</mark> إ		6 0
النشا	(2)	الماء	4		الفورمالين	1	
				اليغ			(L)
يستحيل	(2)						
				خ الذي يجب أن يت			(PV)
تاريخ الفرز	(2)			اء الصلاحية			
		رارة	جة حر	عفيف تحتاج الي در	اشكال التج	جميع	PA)
معتدلة	(2)	منخفضة			مرتفعة		
		ليفة من خطوات	اش نظ	الجرح بقطعة قم	ط بقوة على	الضغ	(Pg
افاقة المريض		إيقاف النزيف	_		علاج المرض		
		ديل قوامه ليصبح متجانس	لتع				(E)
الماء	(2)	النشا	4		الفيتامين	1	
15° C	9	طأ امام العبارات التالية	ء او خ	ضع علامة صد	ريناثار ر	السؤار	
6 (40)	7:0			320	b	A D	0
1,500	لبدور.	صير لإزالة اللب والقشرة وا	يه العد	الصناعي يتم تصف	هيز الشراب	عند تج	(I



	Size Size	.محمود
()	يتم تعقيم زجاجات العصير قبل تعبئتها لقتل الميكروبات .	(4)
()	الإفراط في تناول الطعام يؤدي إلى زيادة الوزن والسمنة.	(E)
()	قبل القيام بعملية تصنيع العصير يجب غسل الفاكهة جيداً .	0
()	الإفراط في تناول الملح يزيد من احتمالية الإصابة بارتفاع ضغط الدم.	1
()	ليس من الضروري تسخين العصير عند القيام بتحضير الشراب الطبيعي المعلب.	V
()	يعد مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى.	1
()	يجب علي العمال الحرص عند التعا <mark>مل مع الحرارة العالية لتجنب الحروق</mark> .	9
(3)	اذا فقد احد الأشخاص <mark>وعيه فع</mark> ليك الابتعاد عنه وتجنب مساعدته .	(
()	لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو أملاح معدنية.	(11)
()	يتم رفع الذقن <mark>لفت</mark> ح مجرى الهواء للمريض اثناء عملية الافاقة.	(1)
()	الفورمالين يعتبر مادة حافظة قوية ولكنها ضارة .	(H)
()	لتجنب الإ <mark>صابة</mark> يجب عليك استخدم أدوات النجارة بحرص.	(E)
()	يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية.	(0)
()	عند تغيير ر <mark>يش</mark> ة المثقب لابد من التأكد من الأدوات غير موصلة بالكهرباء .	(1)
()	قد يتسبب ح <mark>فظ</mark> الأطعمة بشكل خاطئ في نمو البكتيريا أو العفن فيها.	(IV)
()	ليس من الضروري استخدام النظارات الواقية عند التعامل مع الخشب .	(N)
()	تاريخ انتهاء الص <mark>لاحية</mark> هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج .	(9)
()	عند القيام بعملية حفظ الطعام يجب غسل يديك جيدا.	(
()	فتح عبوات المنتجات الغذائية وتركها دون استهلاك لا يعرضها للتلف.	(1)
()	اذا واجهتك مشكلة تخص <mark>سلامة منتج يمكن تقديم شكوي لجهاز الاتصالات .</mark>	(1)
()	يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشب أو تثقبه.	(1)
()	اللبن الطازج عند غليه قد تجد فيه رواسب.	(18)
()	يفضل غلق الأبواب والنوافذ عند القيام بأعمال الطلاء .	(0)
()	يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.	0
()	يجب عليك ألا تقوم باستخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء.	(V)
()	يجب التأكد من تاريخ انتهاء صلاحية اللبن قبل استخدامه .	(LV)
()	أول خطوة لإفاقة المريض امالة الرأس بلطف.	(9)
()	يدخل اللبن في العديد من أنواع المشروبات المصنعة.	(H-)
()	في حالة الإصابات الخطيرة يجب الاتصال برقم 180 لاستدعاء سيارة الإسعاف .	(PI)
()	يتجنب العمال الحوادث من خلال تعلم كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح.	(Pr







		Second Se	-90-0
()	من خطوات إيقاف النزيف الضغط بقوة علي الجرج بقطعة قماش متسخة .	(
()	يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جدا داخل مصانع العصير.	(ME)
() 4	قام دكتور غنيم بإجراء أول عملية لزراعة الكلى في مصر عام 1976.	(40)
()	لا يختبر العمال جودة العصير اثناء تحضيره وتجهيزه .	(P)
()	لا يؤدي عدم تناول ما يكفي من العناصر الغذائية إلى سوء التغذية.	(PV)
() 5.55	تحدث الإصابات للحرفيين بسبب التعامل مع الأدوات بطريقة آمنة.	(PA)
(1	تحقيق المزيد من الاكتفاء الذاتي <mark>وضمان الأمن الغذائي أمران ضروريان ل</mark> مر.	(PP)
()	عند ثقب الخشب يمك <mark>ن ان نستخ</mark> دم المسامير لتثبيت الاعمال علي الطاولة .	(E)
()	كثرة استخدام الدهون يؤدي الي امراض القلب والسكتة الدماغية .	E
()	إذا كان الشخص فاقدا للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الإفاقة معه .	(E)
()	يمكننا استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في حالة الإصابات الطفيفة .	(H)
()	درس الدكتو <mark>ر غن</mark> يم جراحة القلب والرئة.	Œ
(لا توجد علا <mark>قة</mark> بين كثرة تناول السكر ومرض السكري.	(E0)
()	اتباع نظام <mark>غذائي صحي</mark> يقي من الأمراض ويوفر الطاقة .	(1)
()	يُعد اختبار الأغذية والمشروبات المصنوعة من مسئوليات الهيئة القومية للبريد.	EV
()	أولى مراحل تج <mark>هيز</mark> وتحضير العصير الطبيعي هي مرحلة التعبئة.	(A3)
()	من الضروري خلط السكر بالسائل البارد حتي لا يفصل فيما بعد .	(P3)
()	مرحلة تعقيم الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب .	0-
()	قد تتسبب الميكروبات الموجودة في زجاجات العصير في تخمر المشروبات.	(0)
()	تُعد مصر من أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم.	Or
()	لكي يحب الأولاد شرب اللبن يتم إضافة بعض الألوان والمنكهات .	OP)
()	بعض البائعين يضعوا إضافات خطرة جدا في اللبن ليبدو طازجًا .	(DE)
(1	من أ <mark>مثلة</mark> المواد الحافظة حم <mark>ض الستريك</mark> وحمض الأسكوربيك .	00
(1 3	تجفيف الفواكه في الشمس تعد الطريقة الأمثل لتجفيف الطعام .	(0)
()	يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجي الطعام الغير ملتزمين.	OV
(1,500	احترس من الأبخرة المتصاعدة من عملية الطلاء فقد تسبب في أضرار لك.	00
()	عند استخدام الشاكوش احرص علي الا تُصيب يدك أو وجهك.	(10)
(2) 36	تقدير الوضع هي اولي خطوات تقديم الإسعافات الأولية.	0
(1 353	اخر خطوات وقف النزيف تضميد الجرح جيداً .	1





()	و يقدم مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC خدمات طبية وجراحية مجانية لآلاف	r
		المرضي.	Ū
(P) 7	قد يتسبب إضافة المواد الحافظة للعصير في فساده بشكل أسرع .	P
()	تعد الابقار والجاموس المصدر الوحيد للألبان.	Œ
()	تعد الأغنام والماعز والابل من المصادر الحيوانية لإنتاج الالبان.	10
()	إضافة النشا للبن يزيد من قيمته الغذائية . ﴿ وَالْمُوالِينِ الْعُدَالِيةِ . ﴿ وَالْمُوالِينِ الْعُدَالِيةِ الْعُذَالِيةِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيّالِيةِ الْعُدَالِيّالِيقِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيةِ الْعُدَالِيّالِيقِ الْعُدَالِيّالِيقِ الْعُدَالِيّالِيقِ الْعُدَالِيقِ الْعُدَالِيقِيلِيقِ الْعُدَالِيقِ الْعُدَالِيقِيلِ الْعُدَالِيقِيلِيقِيلِيقِ الْعُدَالِيقِيلِ الْعُدَالِيقِيلِيقِ الْعُدَالِيقِيلِ الْعُدَالِيقِيلِ الْ	n
()	يزيد التجفيف من الرطوبة وقد يسبب فساد الأطعمة بشكل سريع .	V
()	لتناول لبن سليم تحقق م <mark>ن طعم</mark> ه ورائحته وتاريخ انتهاء صلاحيته.	N
()	من طرق حفظ الطعام البسترة والتمليح .	19
()	يضمن المصنع جودة منتجاته بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.	V.

انتهت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنجاح والتوفيق

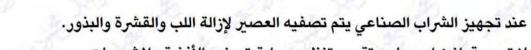


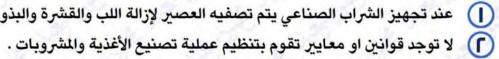


2 27	36	The state of	حيحه	احترالاجابة الص	ل الاول	السوا	
ة والبذور	ب والقشر	ة العصير وتصفيه لإزالة اللـ	نخصص	تعصر آلة م	حهيز	عندت	
		الشراب الطبيعي					
		كاف لسكان الفلبين لسنوات					
مشروع ابني بيتك		مشروع حياة كريمة					100
				. يُضاف إلى العصير			(4)
مرحلة ا <mark>لع</mark> صر	(2)	مرحلة الاختبار					d
		صابة	الية الإ	الملح يزيد من احته	ط ف <mark>ي تناو</mark> ل	الإفرا	E
امراض <mark>الع</mark> ظام	(2)	امراض القلب	4	سکن	امر <mark>اض</mark> ال	1	12
نب	كام لتج	لذي توضع فيه أغطيتها بإد	المكان ا	العصير المملوءة إلى	زجا <mark>جات</mark>	تنتقل	0
السرقة	②	التلوث	(4)		التلف	1	
	ų	يختص بدراسة الجهاز البولإ	الطب	. <mark>هي</mark> فرع من فروع			1
جراحة الكبد	②	جراحة القلب	(4)	سالك البولية	جراحة الم	1	
		هازنا المناعي	ماية ج	على ا <mark>لنمو وح</mark>	د	يساء	V
المشروبات الغازية	②	العصير الصناعي	(4)		اللبن	1	
				الجسم من التدحر			
الرك <mark>بة</mark> المكسورة	②			ننية			
			5 · 1	منتجات <mark>عدة ومنه</mark>	من اللبن	يُصنِ	9
أ، ب معًا	②	الجبن هل هناك حاجة إلى مزيد من	(4)		الزبادي	1	~
ن والتدابير؟	الإجراءان	هل هناك حاجة إلى مزيد من	خص،	أعد فحص الش	للوة	في خم	(
التخطيط للتدخل	②	تقييم الوضع	(4)	ضع	تقدير الو	1	
		طرات من حمض الكبريتيك،	سافة قد	حلقة زرقاء بعد إخ	هر في اللبن	إذا ظ	
النشا	②	الماء	9		الفورمال		6
	شاب	ماية الأعين عند تقطيع الاخن	مة لحو	السلا	أن ترتدي.	يجب	
حذاء	(2)	سترة	(4)		نظارات	(

		مانع والمنازل	ها في المص	تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعه	P
				التجفيف والتجميد	25
	at to	ل الأطعمة تدوم لفترة أطول .	ع لتجعا	تضيفها معامل التصني	(E)
السكر	(2)	النكهات	(أ <u>المواد الحافظة</u> مُنحت السيدة /	P 29
	. 20	ضل مزارع شاب " لعام 018	قب " أف	مُنحت السيدة / ل	10
لينا البرت	(2)	نيروبا راو	(إيمانويل مابولو	
ضارة.	ند تكون	ـاء اللبن كأنه طازج ولكنها ة	على إبة	مادة حافظة قوية تحافظ	(1)
النشا	(2)	الماء	(4)	أ <u>الفورمالين</u> يفضلالنوافذ عند القياء	
		ل الطلاء .	م بأعما	يفضل النوافذ عند القيا،	(V)
أ، ب معًا	②			ا غلق	1
				يحتوي اللب <mark>ن على نسبة عالية من .</mark>	(V)
<u>اً ، ب معًا</u>	(2)	البروتين والفيتامينات	(4)	العن <mark>اص</mark> ر الغذائية والدهون	
	الأولية	باستخدام حقيبة الإسعافات	لطفيفة	يمكنك م <mark>عالج</mark> الإصابات والجروح ا	(19)
<u>تقديم الإ<mark>سعافات الأولية</mark></u>	(2)	تقييم الوضع	(4)	f) تق <mark>دیر ا</mark> لوضع	
		ات من التلوث .	ة المنتج	العمال يرت <mark>دون</mark> لحمايا	(
أ،ب معًا	②	قفازات	(4)	أ غطاء الشعر	
				اذا كان المصاب <mark>فاقداً</mark> للوعي استمر	
جس نبض	(2)			أ قياس الحرارة	
				تعمل على إطالة فترة ص	
البكتريا				المادة الحافظة	
.1997	صر عاد			حصلعلى جائزة ال	
دكتور مصطفى السيد	(2)	دكتور مجدي يعقوب		الكتور محمد غنيم	
	-	7 70		يُسخن العصير الطبيعي عند تعليبه	(LE)
لحفظ البكتريا	(2)			التقليل الميكروبات	-
			1	يحتاج إلى ممارسة الرياض	
الأطفال	(2)	البالغون		الشباب الشباب	
	5	ي المعلب هي	، الطبيع	أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراب	
تسخين العصير	(2)			غسل الفاكهة جيدا	6
al se u				في مصريتم اختبار الأغذية والمشرو	(LA)
الهيئة القومية لسلامة الغذاء	(2)	هيئة التأمين الصحي	4	الهيئة القومية للبريد	

		لطوارئ الصحية	, حالة ا	اولى الخطوات التي يجب القيام به في	(LV)
التخطيط للتدخل	(2)	تقييم الوضع	(4)	تقدير الوضع	
				قام دكتور غنيم 1983 بتأسيس مرة	
جامعة المنصورة	(2)	جامعة عين شمس	(4)	🕤 جامعة القاهرة	1
لقلب .	مراض ا	بمكن أن يؤدي إلى الإصابة بأ	حتنا وب	كثّرة استخدام مضر لص	(HP)
الدواجن	(2)	الدهون	(4)	الالبان الالبان	
مل مع السكر.	في المعا	لفة للفواكه والألوان المجهزة	ة المخت	عند اعدادتُخلط الأطعم	(14)
				ألشراب الصناعي	
				عند تصنيع العصير يُخلط السكر بيد	
ساخنا	(2)	متجمد	(4)	آ بارد	
	ها .	ت بتخمر المشروبات وفساد	لزجاجا	تتسببالموجودة في ال	4
الميكروبات	(2)	النكهة	(4)	المادة الحافظة	0
شروبات اللبن المختلفة	۰۰۰۰۰۰	الصناعية كي يحب	حليات	تُضاف إلى اللبن الألوان والنكهات والم	(ME)
				الأطفال أ	
				لا يُعد إضافته للبن أمرا ح	(40)
النشا	(2)			الفور <mark>مالين أ</mark>	
			سها	اللبن من المنتجات الي غ	
يستحيل	(2)	<u>يسهل</u> 	(+)	يصعب أ	
				هو التاريخ الذي يجب أن يت	(HA)
تاريخ الفرز	(2)			أ تاريخ انتهاء الصلاحية	
2					(MV)
معتدلة	(e)	منخفضة		(f) <u>مرتفعة</u>	(Wa)
2. 11.73131	(3)		-	الضغط بقوة على الجرح بقطعة قم	
افاقة المريض		إيقاف النزيف	_	أ علاج المرض من طرق غش اللبن إضافة	0
A 550m	(3)		_		9
-	(2)	النشا	•	(أ) الفيتامين	4
35	ν.	طأ امام العبارات التالية	م او خد	السؤال الثانب ضع علامة صد	











- يتم تعقيم زجاجات العصير قبل تعبئتها لقتل الميكروبات .
 - الإفراط في تناول الطعام يؤدي إلى زيادة الوزن والسمنة. (E)
- الإفراط في تناول الملح يزيد من احتمالية الإصابة بارتفاع ضغط الدم.
- - - - لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أو أملاح معدنية.

 - عند تغيير ريشة المثقب لابد من التأكد من الأدوات غير موصلة بالكهرباء. (n)
 - قد يتسبب حفظ الأطعمة بشكل خاطئ في نمو البكتيريا أو العفن فيها.
 - ليس من الضروري استخدام النظارات الواقية عند التعامل مع الخشب. (IV)
 - (19) تاريخ انتهاء الصلاحية هو التاريخ الذي يجب فيه استهلاك المنتج.
 - عند القيام بعملية <mark>حفظ الطع</mark>ام يجب غسل يديك جيدا.
 - <mark>فتح عبوا</mark>ت المنتجات الغذ<mark>ائية وتركها دون استهلاك لا يعرضها للتلف.</mark> **(1)**
 - (1) <mark>اذا واجهتك مشكلة تخص سلامة منتج يمكن تقديم شكوي لجهاز الاتصالات .</mark>
 - يجب ألا تضع يديك بالقرب من شفرة أو ريشة مثقب عندما تقطع خشب أو تثقبه.
 - Œ <mark>اللبن الطازج عند غليه قد تجد فيه رواسب.</mark>
 - (LO يفضل غلق الأبواب والنوافذ عند القيام بأعمال الطلاء.
 - يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.
 - يجب عليك ألا تقوم باستخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء. (L)
 - يجب التأكد من تاريخ انتهاء صلاحية اللبن قبل استخدامه . (LV)
 - (19) أول خطوة لإفاقة المريض امالة الرأس بلطف.
 - (H-يدخل اللبن في العديد من أنواع المشروبات المصنعة.
 - في حالة الإصابات الخطيرة يجب الاتصال برقم 180 لاستدعاء سيارة الإسعاف . (11)
 - يتجنب العمال الحوادث من خلال تعلم كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح.

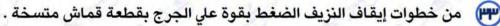
- قبل القيام بعملية تصنيع العصير يجب غسل الفاكهة جيداً.
- ليس من الضروري تسخين العصير عند القيام بتحضير الشراب الطبيعي المعلب.
 - يعد مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى.
 - يجب علي العمال الحرص عند التعامل مع الحرارة العالية لتجنب الحروق.
 - اذا فقد احد الأشخاص وعيه فعليك الابتعاد عنه وتجنب مساعدته.

 - يتم رفع الذقن لفتح مجرى الهواء للمريض اثناء عملية الافاقة.
 - الفورمالين يعتبر مادة حافظة قوية ولكنها ضارة . P
 - (E) لتجنب الإصابة يجب عليك استخدم أدوات النجارة بحرص.
 - يضاف الفورمالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية.

المهارات المهنية

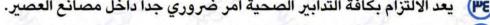


الصف الخامس الابتدائي - الفصل الدراسي الثاني



- يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جدا داخل مصانع العصير.
 - قام دكتور غنيم بإجراء أول عملية لزراعة الكلى في مصر عام 1976.
 - لا يؤدي عدم تناول ما يكفى من العناصر الغذائية إلى سوء التغذية.
 - تحدث الإصابات للحرفيين بسبب التعامل مع الأدوات بطريقة آمنة. ٣٨
- تحقيق المزيد من الاكتفاء الذاتي <mark>وضمان الأمن الغذائي أمران ضر</mark>وريان لمصر.
 - عند ثقب الخشب يم<mark>كن ان نستخ</mark>دم المسامير لتثبيت الاعمال علي الطاول<mark>ة .</mark>
 - كثرة استخدام ا<mark>لدهو</mark>ن يؤدي الي امراض القلب والسكتة الدماغية . (EI)
- (EL)
 - يمكننا استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في حالة الإصابات الطفيفة . 8
 - (EE)
 - **E0**
 - اتباع نظام غذائي صحي يقي من الأمراض ويوفر الطاقة. E
- يُعد اختبار الأغذية والمشروبات المصنوعة من مسئوليات الهيئة القومية للبريد. (EV)
 - (EN)
 - من الضروري خلط السكر بالسائل البارد حتى لا يفصل فيما بعد . (29)
 - 0 مرحلة تعقيم الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب.
 - 01
 - Or تُعد مصر من أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم.
 - œ لكي يحب الأولاد شرب <mark>اللبن يتم إضافة ب</mark>عض الألوان والمنكهات .
 - بعض البائعين يضعوا إضافات خطرة جدا في اللبن ليبدو طازجًا. (OE
 - من أمثلة المواد الحافظة <mark>حمض الستر</mark>يك وحمض الأسكوربي<mark>ك .</mark> **(00)**
 - **(**01) تجفيف الفواكه في الشمس تعد الطريقة الأمثل لتجفيف الطعام .
- (OV يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على منتجى الطعام الغير ملتزمين .
 - - (09) عند استخدام الشاكوش احرص على الا تُصيب يدك أو وجهك.
 - (E) تقدير الوضع هي اولي خطوات تقديم الإسعافات الأولية.
 - اخر خطوات وقف النزيف تضميد الجرح جيداً.





لا يختبر العمال جودة العصير اثناء تحضيره وتجهيزه.

إذا كان الشخص فاقدا للوعي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الافاقة معه .

- درس الدك<mark>تور</mark> غنيم جراحة القلب والرئة.
- لا توجد علاقة بين كثرة تناول السكر ومرض السكري.
- - أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي هي مرحلة التعبئة.
- قد تتسبب الميكروبات الم<mark>وجودة في زجاجات</mark> العصير في تخمر المشروبات .



×

×

×





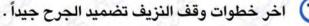




احترس من الأبخرة المتصاعدة من عملية الطلاء فقد تسبب في أضرار لك.



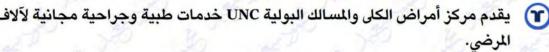


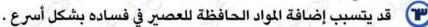






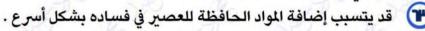


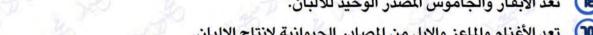




- Œ تعد الابقار والجاموس المصدر الوحيد للألبان.
- تعد الأغنام والماعز والابل من المصادر الحيوانية لإنتاج الالبان.
 - إضافة النشا للبن يزيد من قيمته الغذائية .
- لتناول لبن سليم ت<mark>حقق من طعمه</mark> ورائحته وتاريخ انتهاء صلاحي<mark>ته.</mark>
 - 19

يقدم مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC خدمات طبية وجراحية مجانية لآلاف





يزيد التجفيف من الرطوبة وقد يسبب فساد الأطعمة بشكل سريع .

من طرق حفظ ا<mark>لطعا</mark>م البسترة والتمليح .

يضمن المصنع جودة منتجاته بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.

انتهت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنجاح والتوفيق



سلسلة الخوارزمي التعليمية	((غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))
	أسئلة الموضوع ٤: الشراب الطبيعي والصناعي
	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
لماء مع السكر. ()	١- يمكن صنع الشراب الطبيعي بمزج الفاكهة مع السكر والماء أو بنقع الزهور في ا
()	٢- لا يحتوي العصير الطبيعي على أجزاء من لب البرتقال.
()	٣- العصير الصناعي مذاقه كمذاق البرتقال لكنه ليس برتقالا طازجا.
()	٤- العصير الصناعي يوجد منه عصائر فاكهة مركزة.
()	٥- العصير الصناعي لا يحتوي على عصير طبيعي.
()	٦- تُعد النكهة الصناعية أغلى ثمنًا من العصير الطبيعي.
()	٧- العصائر الصناعية رائحته أو طعمه لا يشبهان رائحة وطعم البرتقال الطبيعي.
ي الفاكهة والزهور. ()	 ٨- تُصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل طبيعي فـ
()	٩- يمكنك أن تعصر بعض الفاكهة مباشرة إلى عصير طبيعي.
()	١٠- يتم اضافة المواد الحافظة الى العصير الطبيعي الطازج.
()	١١- الشراب الصناعي يحتوى على الوان ونكهات صناعيه.
()	١٢- النكهات الصناعيه اغلى ثمنا من العصير الطبيعي.
()	١٣- العصائر الصناعيه مصنوعه من مواد ملونه غير صحيه.
	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	١- من أنواع عصائر البرتقال .
- کلاهما	
1. No	٢- مصنوع من مزج الفاكهة أو عصير الفاكهة المركز أو خلاصة الزهور والسكر.
- كلاهما	أ- العصائر الطبيعية . ب- العصائر الصناعية. ٣- مصنوعا من عصير البرتقال والسكر والماء والمواد الحافظة
- العصائر الطبيعية المعلبة	
- المحتدار العبيب	۶- المصدر المصيبي المصارع. ۶- يحتوي على ماء وسكر ونكهة صناعية ولون صناعي ومواد حافظة .
- العصائر الطبيعية المعلبة	
	 العصير لا يحتوي على فاكهة أو زهور طبيعية.
- الطبيعية المعلبة	
	٦- مصنوع من مادة ملونة صحية ونكهة صناعية .
ج- اللب	أ- اللون الصناعي ب- المواد الحافظة
	٧- تعد أرخص ثمنًا من العصير الطبيعي.
- النكهة الصناعية	اللون الصناعي ب- المواد الحافظة
	 ٨- يكون سائل صاف برتقالي وفاتح اللون، مذاقه سكري جدا، وله نكهة البرتقال.
- العصائر الطبيعية المعلبة	
	 ٩- الشراب المعصور مباشرة من الفاكهه هو الشراب
- الصناعي - الفاسد	
	١٠- تقوم بمعالجه العصير الطبيعي والشراب الطبيعي
- المستشفيات	أ- المصانع ب- النوادي ج

ب- الطبيعي المعلب

١١- الشراب مذاقه كمذاق الفاكهه المصنوع منها ولكنه ليس طازجا

(٢)

أ- الصناعي الفاتح

ج- الطبيعي الطازج

راء منها .	ر مباشرة من الفاكهه وتحتوى على اجز	١٢- المشروبات تعصر
ج- الطبيعيه الطازجه	ب- الصناعيه المعلبه	ً- الغازيه
	ثمنا من العصير	١٢- تعد النكهه الصناعيه أرخص نا
ج- غير الصحي	ب- الطبيعي	ً- الصناعي
		١٤- فاتح اللون ومذاقه سكرى جدا
ح- الصناعي المعلب	ب- الطاذ ح	- الطبيعي المعلب

سلسلة الخوارزمي التعليمية	(غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))
مست اسواروني اسپي	
	أسئلة الموضوع ٥: جولة داخل مصنع شراب الفاكهة
()	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
()	 ١. عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفيه العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور. ٢. أيا مديا بأن ترمين من ترمين المدين الماسم وذهن المدين النقي المدين التمانة التمانة التمانة التمانة التمانة التمانة التمانة المسلمان الماسم والمسلمان المسلمان ال
()	 ٢. أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي يذهب العصير النقي إلى مرحلة التعبئة. ٣. ١٧ نتر الورال و در الورس اثناء تورن و وورس الورس الواسو.
()	 ٣. لا يختبر العمال جودة العصير اثناء تجهيز وتحضير العصير الطبيعي. ٢٠ - ١٠ الالتنا الكافة التدارس المستعدة أستعد مستحد الماليس من المستعدد الماليس الماليس المستعدد الماليس المستعدد الماليس ال
()	 ٤. يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جدا داخل مصنع العصير.
()	 و. يتجنب العمال الحوادث من خلال تعلم كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح. ح. دند ان كان كريات بالمسلم على المسلم المسلم
()	 ٦. عند انسكاب كميات من العصير على الأرض يتركها العمال ولا ينظفوها. ٧. السال تبديل المنتجب ا
()	٧. العمال يتعاملون بحرص مع المنتجات عند استخدام الحرارة العالية لتجنب الحروق.
()	 ٨. غطاء الرأس والقفازات التي يرتديها العمال ضروريه لحماية المنتج.
()	 ٩. تعبنه المشروبات في الزجاجات هي المرحله الاولى في عمليه التصنيع.
()	١٠. اضافه المواد الحافظة للشراب المصنع امر غير ضروري.
()	۱۱. احدى خطوات تحضير الشراب الطبيعي هي غسل الفاكهه.
()	۱۲. يتم تعقيم الزجاجات بواسطه آلات خاصه.
()	١٣. عدم ترك العصير المنسكب على الارض احد احتياطات السلامة في المصنع.
	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	١- أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعلب هي
العصير	أ- تُغسل الفاكهة جيدا. ب- هرس الفاكهة جيدا.
3.	 ٢- عند تجهيزه تعصر آلة مخصصة العصير وتصفيه لإزالة اللب والقشرة والبذور.
	أ- الشراب الصناعي ب- الشراب الطبيعي ج- كلاهما
	٣- تُخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر لصنع الشراب
1	أ- الشراب الصناعي ب- الشراب الطبيعي ج- كلاهما
	٤ - يُسخن العصير الطبيعي عند تعليبه
البكتريا	أ- لتقليل المكيروبات ب- لقتل الميكروبات ج- لحفظ ا
	٥- تعقم إحدى الآلات الزجاجات عند تجهيز العصير الصناعي.
البكتريا	أ ـ لتقليلُ المكيروبات بـ لقتل الميكروباتُ جـ لحفظ ا
	٦- في يُضاف إلي العصير الماء والسكر.
العصر	أ- مرحلة التعبئة ب- مرحلة الاختبار ج- مرحلة
	٧- ويُخلط السكر بينما يكون السائل حتى لا يفصل فيما بعد
	أ- بارد ب- متجمد ج- ساخنا
	 ٨- تعمل على إطالة فترة صلاحية الشراب.
با	أ- المادة الحافظة ب- النكهة ج- البكتري
	 ٩- تنتقل الزجاجات المملوءة إلى المكان الذي توضع فيه أغطيتها بإحكام لتجنب
2	أ- التلف ب- التلوث ج- السرقة
	 ١٠ تتسبب الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها
وبات	أ- المادة الحافظة ب- الميكر
	١١- العمال يرتدون لحماية المنتج من التلوث
V () _	أ غطاء الشعر ب- قفازات ج- كلاهما
	المهارات المهنية – الصف الخامس الابتدائي (٤) اعداد / بلال نصر ١٦٠٢٠، ٢٥٧٦٠

	الصناعي من ماء وسكر ومواد	۲۲- يتكون الشراب
ج- صلبه	ب- طبيعيه	أ- حافظه
اجزاء منها .	مصنوع من عصير الفاكهه ولا يحتوى على	١٣- الشراب
ج- الطبيعي المعلب	ب- الصناعي	أ- الطبيعي الطازج
		١٤ يجب
ج- تسخين	ب- شرب	أ- تجميد
	الى الشراب لابد ان يكون العصير ساخنا	١٥- عند اضافه
ج- القرفه	ب- البهارات	أ- السكر
بات وفسادها	موجودة في الزجاجات تتسبب فيالمشرو	١٦- الميكروبات اله
ج- تبخر	ب- تخمر	أ- عصر
	عصير الطبيعي يجب اولا الفاكهه .	١٧- عند تحضير ال
ج- هر س	ب- تخزین	أ- غسل
	العصير لازاله اللب والقشرة والبذور	١٨- نحتاج الى
ج- تخزین	ب- غلیان	أ- تصفيه
	للشراب تعمل على اطاله فتره صلاحيته	١٩ اضافه
ج- المواد الصلبه	ب- المواد الحافظة	أ- الملح والسكر
	ال ارتداء غطاء الشعر والقفازات لحماية المنتج من	٢٠ يجب على العم
ج- الذباب	ب- التلوث	أ- البكتريا
	ات اسفل السير المتحرك ليتم بالعصير .	٢١- تتحرك الزجاج
ج- ملؤها	ب- تفریغها	أ- تعقيمها
	عصير الطبيعى ترسل الفاكهه من خلال الالات التي تقوم بـ	٢٢- عند تحضير ال
ج- تنظيفها	ب- غسلها	أ۔ هرس
	ال تجنب الحروق عند استخدام	٢٣- يجب على العم
ج- الفاكهة	ب- المواد الحافظه	أ- الحرارة العاليه
	، المصنع بارتداء غطاء الرأس لحماية المنتجات من	٢٤- يقوم العمال في
ج- التلوث	ب- الغليان	أ- التبخر

سلسلة الخوارزمي التعليمية	((غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))
	أسئلة الموضوع ٦: اللبن
	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
()	١- تُعد مصر من أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم.
()	٢- يدخل اللبن في أنواع كثيرة من المشروبات المصنعة أو يستهلك سائلاً.
()	 ٣- لا يحتوي اللبن على كربو هيدرات أو أملاح معدنية.
()	٤- يأتي اللبن من الابقار والجاموس فقط.
()	 تعد الأغنام والماعز والابل من المصادر الحيوانية لانتجا الالبان.
()	 ٦- يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها. ٧- يمكن للبائعين عديمي الأخلاق وضع إضافات خطرة جدا في اللبن،
()	 ١- يمدل البالعيل عديمي الاحارق وصلع إصافات خطرة جدا في اللبل. ٨- تضاف الفور مالين لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية.
()	 ٩- لتناول لبن سليم تحقق من طعمه ورائحته وتاريخ انتهاء صلاحيته.
()	 ١٠ اللبن الطازج عند غلية تجد فيه رواسب متجمدة .
()	ادا كان اللبن نقى يتدفق فورا وبسرعة من على سطح المرآة .
()	 ١٢ - يدخل اللبن في صناعه العديد من المنتجات مثل الزبادي.
()	١٣- الابقار هي المصدر الوحيد اللبن.
()	١٤- اللبن من المنتجات التي يسهل غشها.
()	 التأكد من تاريخ صلاحيه منتجات الالبان من الأمور الضرورية.
()	 ١٦ وجود الرواسب المتجمدة على اللبن تدل على ان اللبن طازج .
()	١٧- مادة النشا تعتبر من المواد الحافظه التي تضاف الى اللبن.
()	١٨- يضاف الماء للالبان للحفاظ عليها طازجة.
()	 ١٩ الفور مالين مادة حافظه قويه قد تكون ضارة عند اضافتها للالبان.
	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	١- يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعي.
بات السريعة	
بات اللبن المختلفة	#
ة مما سبق	
1	 ٣- يحتوي اللبن على نسبة عالية من أيا إذا الذائبة الدوري
م ما سبق	أ- العناصر الغذائية والدهون ب- البروتين والفيتامينات ج- جميع ٤- يُصنع من اللبن منتجات عدة ومنها :
را	ا- الزبادي بعد الحبن عداء ومله . أ- الزبادي ب- كلاهه
_	 الربادي لا يُعد إضافته للبن أمرا خطرا، لكنك تدفع كثيرا من المال مقابل القليل من اللبن.
	أ- الفور مالين ب- الماء ب- النشا
	 ٦- مادة حافظة قوية تحافظ على إبقاء اللبن كأنه طازج ولكنها قد تكون ضارة.
	أ- الفور مالين ب- الماء ج- النشا
حتوي على مادة	٧- إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية عند إضافة حمض الكبريتيت، فهذا يعني أنه يـ
	أ- الفور مالين ب- الماء ج- النشا
. L	 ٨- اللبن الذي يتحول إلى اللون
يق	أ- الأبيض ب- الأصفر ج- الأزر
	9- يدخل في صناعه العديد من المنتجات مثل الجبن . المهارات المهارات المهارة - الصف الخامس الابتدائي (٦)

(0)

ج- اللبن	ب- الخضار	أ- السمك
_	تم غش اللبن عن طريق اضافه حيث يتم الحصول علم	۱۰ - يا
ج- الجبن	·	أ- السكر
	تم اختبار اللبن عن طريق الغلى حتى	۱۱- ي
ج- يتجمد	ب- يتخثر	أ- يتبخر
	ضاف النشا لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع	۱۲- ت
ج- السكر	•	أ- المادة ا
	عتبرمن المنتجات التي يسهل غشها.	
ج- اللبن	ب- السكر	
	حافظعلى اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قويه.	
ج- الماء	3. 33 .	أ- النشا
	مكن الحصول على اللبن من	
ج- الأرانب		أ- الابقار
	تم اضافه	_
ج- الفورمالين		أ- النشا
	عند اضافه بعض القطرات من يتحول اللبن المضاف اليه النش	۱۷- ع أ- صبغه
ج- الماء ضريان -		•
عیر طارج. ج- متجبنه	عد تسخين اللبن اذا وجدت رواسبفهذا يعني ان اللبن ب- دهنيه	اً- بيضاء
ج- منجب	ب- دهنیه وام اللبن یتغیر عند انتزاع المواد منه	***
ج- الصلبه		، ، -
·	بعد اضافه قطرات من صبغه اليود يتحول اللين المغشوش الى اللون	*
 ج- الاصفر		أ- الازرق
_	رحلة الزجاجات هي المرحلة الاخيرة في عمليه صنع	
ر ج- غلی		أ- تعقيم
		1 :

i ten ereniit	A of the last		
سلسلة الخوارزمي التعليمية	رها على الانترنت))	🧖 🧖 ((غیر مسموح بمشارکتها او نشر	
	لطعام وحفظه	أسئلة الموضوع ٧: سلامة ا	
		,	السؤال الأول: ضع كلمة (صر
()		مض الستريك وحمض الأسكوربيك	
()	فيها.	لأطعمة يسبب نمو البكتيريا أو العفن	
} ()	the St. C. T.	اته بعد انتهاء تاريخ الصلاحية. تعانيفا مستاك المسالة الكواسة:	•
()	4	ت الغذائي وتركها دون استهلكها وتبه اء تــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	
جا <i>ن</i> هم. () جانهم.		ك توقيع عقوبات على المصنع لعدم متالستاك اتتاب شك	
()	الحظ الساحل فقط	ية المستهلك لتقديم شكوى من خلال ا ملم مين خسال بدياك ميدا	
()		· ·	٧. عند القيام بعملية خفظ الط
) ()			٨. عمليه حفظ الطعام تتم في
()			 ٩. التجفيف والتجميد احد طر ١٠. المنتج الغذائي الصحي
()	••	، هو الذي له رائحه سيئة. و انتهام المولام و مانية والمنتول	
()		ح انتهاء الصلاحيه قبل شراء المنتجاد س احد طرق تجفيف الاطعمه في الم	
()		س أحد طرق تجويف الاطعمة في الم المنتج يجب التوجه للمتجر لاعادة هذ	
) () ()		المنتج يجب اللوجة للمنجر لا عاده الم وجودة في الزجاجات بتخمر المشرو	
()	بات وقسدها .	وجوده في الرجاجات بتحمر المسرو لشراب يتم اضافه السكر للشراب.	
()			 ١٦. لابد من تسخين العصيات
()	وظ الطعاء	ر لعن الميشروبات. ن المواد الحافظة التي يتم اضافتها لد	
()		ن المورد المصطف التي يتم المصطف الدن ن او الكبريتيك كمواد حافظة للطعام.	
()		الطرق الوحيدة لحفظ الطعام .	'
()		الانتاج فقط عند شراء اي منتج .	4 .
()		مي تخليل الخضر اوات وحفظها .	
()		طعام الى نسبه رطوبه عاليه.	
, ,			
		الصحيحة مما يلى :	السؤال الثاني: اختر الإجابة
		م اتباعها في المصانع والمنازل	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
ما سبق	ج- جميع	- "	أ- التجفيف والتجميد
		جعل الأطعمة تدوم لفترة أطول	٢- تضيفها معامل التصنيع لت
	ج- السكر	ب- النكهات	أ- المواد الحافظة
		يتم فيه استهلاك المنتج	٣- هو التاريخ الذي يجب أن
ة الفرز	ج- تاريخ	ب- تاريخ التصنيع	أ- تاريخ انتهاء الصلاحية
لتقديم شكوى.	لمشكلة يمكن الاتصال بـ	صنعة لشكوتك أو أخبرك انك سبب ا	٤- اذا لم تستجيب الشركة المد
حماية المستهلك	ج- جهاز	ب- وزارة الصحة	أ- الشرطة
ثلاجة	ِ لمدة أسبوع تقريبًا في ال	ل في غضون بضع ساعات، ويستمر	٥- يمكن أن يكون جاهزا للأك
ب	ج- التعلي	ب- التجفيف	أ- المخللات السريعة
	و البكتيريا	ة بحيث لا ينمو عليها أي من العفن أو	٦- يزيل الرطوبة من الأطعما
ب	ج- التعلي	ب- التجفيف	أ- المخللات السريعة

ج- التجفيف	ب- الطهي	أ- السلق
	اذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات.	٨- يكون المنتج الغذائي
ج- طازجا	ب- صحیا	أ-غير صحى
	فظ الطعام تتسبب في	٩- الاخطاء التي تحدث اثناء ح
ج- نمو البكتيريا	ب- تماسك القوام	أ- زيادة الجودة
	عفظ	١٠- يعد التمليح احد طرق ح
ج اللبن	ب— الكتب	أ- الطعام
م	ريك كنوع من المواد عند حفظ الطع	١١- يتم استخدام حمض الست
ج- الصلبه	ب- السكريه	أ- الحافظة
	الى درجة حرارة	١٢- عمليه تجفيف الطعام تد
ج- عاليه	ب- باردة	أ- معتدلة
م سلامه المنتج الغذائي.	. بارسال مفتشين الى المصنع للتحقق من سبب عد	
ج- الدولة	ب- حماية المستهلك	أ- الشرطة
	مه الطعام عند شرائه؟	١٤- ما الدليل على عدم سلام
ج- رائحته الجميله	ب- طعمه الجيد	أ- رائحته الحادة
	م في المنزل هي التجفيف باستخدام	١٥- احد طرق تجفيف الطعا
ج- الفرن	ب- الماء	أ- البخار

عليمية	سلسلة الخوارزمي الن	رنت))	م بمشاركتها او نشرها على الانت	🍣 ((غیر مسموح			
		العمل	٨: تفادي المخاطر أثناء	سئلة الموضوع	أد		<u> </u>
			•	•	ضع كلمة (صح) أو	ل الأول : ٥	السوا
()	ئية بطريقة آمنة.	نعامل مع الأدوات الكهربا	مصانع بسبب الت	ابات للعاملين في الد	حدث الإصا	۱۔ ت
()	لأدوات.	بأمان أتناء استخدام تلك ا	رص على البقاء	لإصابات يجب الحر	جنب تلك اا	٢- لت
()	و تثقبه.	مثقب عندما تقطع خشب أ	شفرة أو ريشة م	ع يديك بالقرب من	جب ألا تضر	۳- ی
()		.5.	امك بعملية الطلا	، فتح النوافذ عند قيا	حرص على	1 - ٤
()	ك.	ء فقد تسبب في أضرار للا	من عملية الطلا	الأبخرة المتصاعدة	حترس من ا	1 -0
()		ة بالقرب من الماء.	أدوات الكهربائيا	لا تقوم باستخدام الأ	جب عليك أ	٦- ي
()		دم ایذاء ایدینا .	نحرص على ع	الشاكوش يجب ان	عند استخدام	= - Y
()		. 6	وصيله بالكهربا	ريشه المثقب اثناء ت	مكننا تغير ر	٧- ت
()		امير لتثبيتها على الطاولة.	ن استخدام المسا	عه من الخشب يمك	نناء ثقب قط	9_ أدْ
()		نشر الخشب.	رى عند القيام ب	ظارة السلامة ضرو	ارتداء ند	-1.
()		عيدا عن اليد	د دق المسامير ب	تخدام الشاكوش عند	يجب اسن	-11
()			ء المنزل.	ق الشبابيك عند طلا	يجب غلز	-17
				يحة مما يلى:	اختر الإجابة الصد	ل الثاني:	السوا
	انات.	اب أو تطلى الده	ة الأعين عند تقطع الاخش	. السلامة لحماية	يي	جب أن ترتد	۱- ي
		ج- حذاء		ب- سترة		ارات	
			من شخص بالغ.	اطلب المساعدة	وات	ا كانت الأد	۲_ إذ
		ج- عادية		ب- ثقيلة		يفة	أ- خفي
		لتدق باقيه.	تمسكه، ثم ابعد يدك بعيدا	في البداية وانت	دقا خفيفا جدا	ق	۳۔ دؤ
		ج- المسمار	ي ح	ب- الخشي		سامولة	أ- الص
			. وأدوات الصنفرة.	خدمها	الكهربائية التي تست	ن الأدوات	٤ - م
	2	ج- الكماشة	ش	ب- الشاكو		ثقاب	أ- المث
				لك على الطاولة	لتثبيت عم	ىىتخدم	٥- نه
	_	ج- المسمار	ب ()	ب- الخشب		سامولة	أ- الص
				بعمليه الطلاء	ن النوافذ عند القيام	جب أن تكور	٦- ي
		ج- مغلقة	ä	ب- مفتوح		طاة	أ- مغد
				عند القيام بـ	م النظارات الواقيه	جب استخدا،	۷- پ
		ج- الطهي	، النجارة	ب- اعمال		لعصائر العصائر	أ-عمر
			الاستعانه بـ	ثناء العمل يمكن	لات الحادة الثقيله ا	عند حمل الآ	- - A
	و اقيه	ج- نظارات	ر	ب- مسامی		فص بالغ	أ- شذ
				ه المثقب ماعدا	ایلی عند تغیر ریش	جب اتباع م	٩- ي
	صيله بالكهرباء	ج- عدم تو	عن الماء	ب- ابعاده	لك في الكهرباء	م امرار الس	أ- عد.
			فه عند الطلاء	لتهويه الغر	ضع		
	,	42 2 2 2		مالية ـر،			أ_ سخ

سلسلة الخوارزمي التعليمية	ل الانترنت))	🥒 ((غیر مسموح بمشارکتها او نشرها علم	
	عالات الطوارئ	أسئلة الموضوع ٩: الإسعافات الأولية وح	
		, , ,	السؤال الأول: ضع كلمة (صع
()	. معه	مي ولكن يتنفس يتم استخدام وضعية الافاقة	
()			٢- أول خطوة لافاقة المريض
	تماح أي نو عون	الهواء للمريض اثناء عملية الافاقة. عامة عن موضوعات الصحة والسلامة س	
()		عدد عن موصوعات المصحة والمتدردة لل الأولى لتقديم الاسعافات الاوليه للشخص الم	-
()		دويي تصيم المستحدث الدوي تستحص الد لأولية لعلاج الجروج البسيطة.	
()			٧- وضعيه الافاقه مناسبه للاش
()	طبرة .	ب وي . لاستدعاء سيارة الاسعاف عند الاصابه الذ	
()	3.	جرح الى ينزف بقطعه قماش نظيفه .	
()		<i>ن</i> فاقد للوعي ويتنفس.	
()		عند اصابه شخص باصابه خطيرة	١١- يجب التخطيط للتدخل
()		م الطفيفه الا بالذهاب الى المستشفى.	١٢- لا يمكن علاج الجروح
()		سيات وقف النزيف	١٣- تنظيف الجرح من اساه
			السؤال الثاني: اختر الإجابة ا
		القيام به في حالة طوارئ صحية.	
طيط للتدخل التمامية		ب- تقييم الوضع	أ- تقدير الوضع
		. فحص الشخص، هل هناك حاجة إلى مزير 	
طيط للتدخل		ب- تقييم الوضع سابة التي أُصيب بها الشخص هي	أ- تقدير الوضع ٣- خطه ة التحقق من نه ع الاه
طيط للتدخل		ب- تقييم الوضع ب- تقييم الوضع	ا - تقدير الوضع مي عن عرج م
		يفية المساعدة حتى يصل المسعفون بعد الا	
طيط للتدخل		ب- تقييم الوضع	أ- تقدير الوضع
		الطفيفة باستخدام حقيبة الإسعافات الأولية	٥- معالج الإصابات والجروح
م الإسعافات الأولية	_	ب- تقييم الوضع	أ- تقدير الوضع
·		قطعة قماش نظيفة ورفع الطرف المجروح	,
المريض	ج- افاقه		أ- علاج المرض
به 1	ج- کلاھ		 ٧- تمنع الجسم من التدحرج اثار الركبة المثنية
		ب- الركب المعرودة ساب وتنفسه حتى وصول المساعدة .	•
نبض	ج- جس		أ- قياس الحرارة
			٩- يتم وضع الشخص
الوعى و لا يتنفس	ج- فاقد	ب- المصاب بنزيف	
		تعتبر من الخطوات اللازمه عند تقديم الاس	
دة الشخص على التنفس ·	_	ب الضغط بقوه على الجرح ج- تضميد ال	
		۱۲ لاستدعاء سيارة عند	
	ج- الأسد ستساء معا	ب- المطافي للوعى ولكنه يتنفس فوضعيه	
	سساعده على	سوعی و تعنه پینوس فوضعیه ب- نصف جلوس	أ- الإفاقه
	_	<u>₹</u>	

(11)

🤏 ((غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))

أسئلة موضوع شخصيات مصرية مؤثرة: د. محمد أحمد غنيم

		سؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-	اك
()	- درس الدكتور غنيم جراحة القلب والرئة.	١,
()	- يعد مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلى.	۲.
()	- يقدم مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC خدمات طبية وجراحية مجانية لآلاف المرضي.	۳.
()	- قام دكتور غنيم بإجراء أول عملية لزراعة الكلى في مصر عام 1976.	٤
()	- حصل دكتور غنيم على العديد من الجوائز المحلية والعالمية .	,0
		سؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:	اك
		- هي فرع من فروع الطب يختص بدراسة الجهاز البولي	١.
		جراحة المسالك البولية ب- جراحة القلب ج- جراحة الكبد	_أ
		- قام دكتور غنيم ١٩٨٣ بتأسيس مركز أمراض الكلي والمسالك البولية UNC في	۲.
		جامعة القاهرة ب- جامعة عين شمس ج- جامعة المنصورة	_أ
		- هي نوع من الخلايا التي تنشىء جميع أنواع الخلايا الأخرى، مثل خلايا الكبد أو الكلى	٣
		الخلايا الجذعية ب- الخلايا البصرية	_أ
		- حصل على جائزة الدولة التقديرية في العلوم الطبية، في مصر عام ١٩٩٧.	٤.
	ید	دكتور محمد غنيم ب- دكتور مجدي يعقوب ج- دكتور مصطفى الس	أ_

ي التعليمية	ا) سلسلة الخوارزم	ها على الانترنت إ	وح بمشارکتها او نشر	ا غیر مسم		
	,		ضوع ١١: المست			
					ر من ما کام آم (م. م)	· . t . \$1 . t fatl
			and the second		ضع كلمة (صح)	
()	لدهنيه.		ثقيف الناس باستخ صابة بارتفاع ضغ			
()		ـ المام ـ			عاون المعنع يريد قة بين كثرة تناول	•
()		ية.	ئية إلى سوء التغذ <u>ب</u>			
()					تناول الطعام يؤد	••
()			ن ويوفر الطاقة.			-
()		_).	لطهي أمر مهم جد الاقتصاد المحا	-	م المكونات الطار. كونات المحلية لا	'
()	ىر.	لخروريان لمص	م تعدد المحسي. ن الغذائي أمران م			'
()			عة في المصانع أم	••		
		6	:	محيحة مما يلي	اختر الإجابة الص	السؤال الثاني:
		ی أمریکا .	تنمية الاقتصادية ف	أعمال درست الذ	ومزارعة ورائدة	۱- هي طاهية
	ج- انيقا اولاه		مفية نزرين			ًا- السيدة مابولو
			ح والسكر والدهون	ل استهلاك الملح	تقلیل معد	۲- یشمل
٩	ج- النظام الغذائي الصحر	_	ظام النباتي الصرف	ب- النو		أ- الظام النباتي
			سابة	من احتمالية الإد	تناول الملح يزيد	٣- الإفراط في
	ج- امراض العظام		اض القلب	ب- امر	ر	أ- امراض السك
		امراض القلب.	دي إلى الإصابة با	تنا ويمكن أنّ يؤد	امها مضر لصحا	٤ - كثرة استخد
	ج- اللحوم		المون	ب- الده		أـ البروتين
			دة يوميا <u>.</u>	ة لمدة ساعة واحا	ممارسة الرياضة	٥- يجب عليهم
	ج- الأطفال		لغون	ب- البال		أ- الشباب
				. لیم	ى نصف ساعة يو	٦- يحتاجون إلم
	ج- الأطفال		غ ون	ب- البال		أ- الشباب
ب شجرة	مزراع في زراعة ٨٠ الف	، وساعد ۲۰۰	لبين لسنوات مقبلة	ء كاف لسكان الفا	ضمان وجود غذاء	٧- من أهدافه د

ج- الهيئة القومية لسلامة الغذاء

ب- استصلاح الصحراي ج- لاشئ مما سبق

أـ مشروع الكاكو

٨- يتم اختبار الأغذية والمشروبات المصنوعة في المصانع المصري بواسطتها.

أ- وزارة الصحة ب- وزارة الزراعة

(7)

سلسلة الخوارزمي التعليمية	على الانترنت))	🧖 🧖 ((غیر مسموح بمشارکتها او نشرها ع	
	لى اجزاء منها .	تعصر مباشرة من الفاكهه وتحتوى علم	٢٠- المشروبات
<u>ىيە الطازجە</u>	ج- الطبيه	ب- الصناعيه المعلبه	أ- الغازيه
		أرخص ثمنا من العصير	١٣- تعد النكهه الصناعيه
لصحي	ج- غير ا	***	أ- الصناعي
		کر <i>ی</i> جدا	 ١٤ فاتح اللون ومذاقه سا

ج- الصناعي المعلب

ب- الطازج

أ- الطبيعي المعلب

سلسلة الخوارزمي التعليمية	(غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))
	أسئلة الموضوع ٥: جولة داخل مصنع شراب الفاكهة
	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(خطأ)	 ١. عند تجهيز الشراب الصناعي يتم تصفيه العصير لإزالة اللب والقشرة والبذور.
(خطأ)	٢. أولى مراحل تجهيز وتحضير العصير الطبيعي يذهب العصير النقي إلى مرحلة التعبئة.
(خطأ)	٣. لا يختبر العمال جودة العصير اثناء تجهيز وتحضير العصير الطبيعي.
(صح)	 يعد الالتزام بكافة التدابير الصحية أمر ضروري جدا داخل مصنع العصير.
(صح)	 و. يتجنب العمال الحوادث من خلال تعلم كيفية استخدام الألات بشكل صحيح.
(خطأ)	 ٦. عند انسكاب كميات من العصير على الأرض يتركها العمال ولا ينظفوها.
صح)	٧. العمال يتعاملون بحرص مع المنتجات عند استخدام الحرارة العالية لتجنب الحروق.
(ص)	 ٨. غطاء الرأس والقفازات التي يرتديها العمال ضروريه لحماية المنتج.
(خ)	٩. تعبنه المشروبات في الزجاجات هي المرحله الاولى في عمليه التصنيع.
ر (خ)	١٠. اضافه المواد الحافظة للشراب المصنع امر غير ضروري.
(ص)	١١. احدى خطوات تحضير الشراب الطبيعي هي غسل الفاكهه.
(ُ ص	١٢. يتم تعقيم الزجاجات بواسطه آلات خاصه.
(ُص)	١٣. عدم ترك العصير المنسكب على الارض احد احتياطات السلامة في المصنع.
	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	١- أولى مراحل تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعلب هي
العصير	أ- تُغسل الفاكهة جيدا. ب- هرس الفاكهة جيدا.
	٢- عند تجهيزه تعصر آلة مخصصة العصير وتصفيه لإزالة اللب والقشرة والبذور.
	أ- الشراب الصناعي ب- كلاه
	٣- تُخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر لصنع الشراب
1	أ- الشراب الصناعي ب- الشراب الطبيعي ج- كلاه
	٤- يُسخن العصير الطبيعي عند تعليبه
البكتريا	أ- لتقليل المكيروبات ب- لقتل الميكروبات ج- لحفظ
	٥- تعقم إحدى الآلات الزجاجات عند تجهيز العصير الصناعي.
البكتريا	أ- لتقليل المكيروبات ب- لقتل الميكروبات ج- لحفظ
	٦- في يُضاف إلي العصير الماء والسكر.
العصر	أ- مرحلة التعبئة ب- مرحلة الاختبار ج- مرح
	٧- ويُخلط السكر بينما يكون السائل حتى لا يفصل فيما بعد
	أ- بارد ب- متجمد ج- ساخة
	٨- تعمل على إطالة فترة صلاحية الشراب.
لِ	أ- المادة الحافظة ب- البكتر
	٩- تنتقل الزجاجات المملوءة إلى المكان الذي توضع فيه أغطيتها بإحكام لتجنب
2	أ- التلف ب- التلوث ج- السر
	٠١- تتسبب الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها
وبات	أ- المادة الحافظة ب- النكهة ج- الميك
	١١- العمال يرتدون لحماية المنتج من التلوث
V (a) _	أ- غطاء الشعر ب- قفازات ج- كلاه
	المهارات المهنية – الصف الخامس الابتدائي (٤) اعداد / بلال نصر ١٥٧٦٠٤ ١٥٧٦٠

	يتكون الشراب الصناعي من ماء وسكر ومواد	714
ج- صلبه	<u>ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ</u>	أ- حافظ
اجزاء منها .	الشراب مصنوع من عصير الفاكهه ولا يحتوى على	-17
ج- الطبيعي المعلب	يعي الطازج بالصناعي	أ- الطب
	يجب العصير لقتل الميكروبات	-1 ٤
ج- تسخين	ید ب- شرب	أ- تجمب
	عند اضافهالى الشراب لابد ان يكون العصير ساخنا .	_10
ج- القرفه	ر ب- البهارات	أ- السك
ات وفسادها	الميكروبات الموجودة في الزجاجات تتسبب في المشروب	-17
ج- تبخر	ر ب- تخمر	أ- عص
	عند تحضير العصير الطبيعي يجب اولا الفاكهه .	-1 Y
ج- هرس	<u>پ</u>	أ- غسل
	نحتاج الى العصير لازاله اللب والقشرة والبذور	-11
ج- تخزین	يام خليان	أ- تصف
	اضافه للشراب تعمل على اطاله فتره صلاحيته	-19
ج- المواد الصلبه	ح والسكر ب- المواد الحافظة	أ- الملح
	يجب على العمال ارتداء غطاء الشعر والقفازات لحماية المنتج من	-7.
ج- الذباب	ريا ب- التلوث	أ- البكت
	تتحرك الزجاجات اسفل السير المتحرك ليتم بالعصير .	-71
ج- ملؤها	مها ب- تفریغها	أ- تعقيم
	عند تحضير العصير الطبيعي ترسل الفاكهه من خلال الالات التي تقوم بـ	-77
ج- تنظيفها	ب- غسلها	<u>ا۔ هر س</u>
	يجب على العمال تجنب الحروق عند استخدام	-77
ج- الفاكهة	إرة العاليه ب- المواد الحافظه	أ- الحر
	يقوم العمال في المصنع بارتداء غطاء الرأس لحماية المنتجات من	٤ ٢-
ج- التلوث	التبخر ب- الغليان	_أ

سلسلة الخوارزمي التعليمية	(غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))
	أسئلة الموضوع ٦: اللبن
	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(خطأ)	١- تُعد مصر من أحد أقل منتجي لبن الجاموس في العالم.
(صح)	 ٢- يدخل اللبن في أنواع كثيرة من المشروبات المصنعة أو يستهلك سائلاً.
(خطأ)	 ٣- لا يحتوي اللبن على كربوهيدرات أوأملاح معدنية.
(خطأ)	٤- يأتي اللبن من الابقار والجاموس فقط.
(صح)	 تعد الأغنام والماعز والابل من المصادر الحيوانية لانتجا الالبان.
(خطأ)	٦- يعد اللبن من المنتجات التي يصعب التلاعب فيها.
صح)	٧- يمكن للبائعين عديمي الأخلاق وضع إضافات خطرة جدا في اللبن،
خطأ)	 ٨- تضاف الفور مالين اتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية.
صح)	٩- لتناول لبن سليم تحقق من طعمه ورائحته وتاريخ انتهاء صلاحيته.
(خطأ)	١٠ - اللبن الطازج عند غلية تجد فيه رواسب متجمدة
(خطأ)	١١- اذا كان اللبن نقى يتدفق فورا وبسرعة من على سطح المرآة .
(ص)	١٢- يدخل اللبن في صناعه العديد من المنتجات مثل الزبادي.
رخ) (خ)	١٣- الابقار هي المصدر الوحيد اللبن.
((ص	١٤ - اللبن من المنتجات التي يسهل غشها.
) ()	 ١٥ التأكد من تاريخ صلاحيه منتجات الالبان من الأمور الضرورية.
('	١٦- وجود الرواسب المتجمدة على اللبن تدل على ان اللبن طازج.
(¿)	١٧- مادة النشا تعتبر من المواد الحافظه التي تضاف الي اللبن.
(¿)	١٨- يضاف الماء للالبان للحفاظ عليها طازجة.
(c) (m)	 ١٩ الفور مالين مادة حافظه قويه قد تكون ضارة عند اضافتها للالبان.
()	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	١- يساعد على النمو وحماية جهازنا المناعى.
- الوجبات السريعة	"
. مشروبات اللبن المختلفة	·
- لاشئ مما سبق	
	٣- يحتوي اللبن على نسبة عالية من
- جميع ما سبق	
	٤- يُصنع من اللبن منتجات عدة ومنها:
- کلاهما	أ- الزبادي ب- الجبن
	٥- لا يُعد إضافته للبن أمرا خطرا، لكنك تدفع كثيرا من المال مقابل القليل من اللبن
- النشا	أ- الفور مالين ب- الماء
	 ٦- مادة حافظة قوية تحافظ على إبقاء اللبن كأنه طازج ولكنها قد تكون ضارة.
ر- النشا	
ى أنه يحتوي على مادة	٧- إذا ظهر في اللبن حلقة زرقاء أو بنفسجية عند إضافة حمض الكبريتيت، فهذا يع
ً ر- النشا	
ادة النشا .	 ٨- اللبن الذي يتحول إلى اللون يكون فاسدا ومغشوشا ويحتوي على .
	أ- الأبيض بـ بـ الأصفر
	9- يدخل في صناعه العديد من المنتجات مثل الجبن .
1.7077.	المهارات المهنية – الصف الخامس الابتدائي (٦) اعداد / بلال نصره٨٦

ج- اللبن	مك ب- الخضار	أ- الس
	يتم غش اللبن عن طريق اضافه حيث يتم الحصول على	-1.
ج- الجبن	·	أ- السد
	يتم اختبار اللبن عن طريق الغلى حتى	-11
ج- يتجمد	<u>ب- يتخثر</u>	أ- يتبخ
	يضاف النشا لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع	-17
ج- السكر	دة الدهنيه ب- الماء	<u>أ- الما</u>
	يعتبرمن المنتجات التي يسهل غشها.	-17
<u>ج-</u> اللبن	صير ب- السكر	أ- العد
	يحافظعلى اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قويه.	-1 ٤
ج- الماء	ما ب- الفور مالين	أ- النث
	يمكن الحصول على اللبن من	-10
ج- الأرانب		أ- الابا
نبارة	يتم اضافه للالبان وهو يعتبر مادة حافظه قويه قد تكون ط	
<u>ج- الفورمالين</u>		أ- النث
	عند اضافه بعض القطرات من يتحول اللبن المضاف اليه النش	
ج- الماء		
غير طازج.	بعد تسخين اللبن اذا وجدت رواسبفهذا يعني ان اللبن	
ج- متجبنه	ساء بـ دهنیه	* .
	قوام اللبن يتغير عند انتزاع الموادمنه	
ج- الصلبه		<u>ا ـ الده</u>
	عند اضافه قطرات من صبغه اليود يتحول اللين المغشوش الى اللون	
ج- الاصفر		<u>أ- الاز</u>
	مرحلة الزجاجات هي المرحلة الاخيرة في عمليه صنع ا	
ج- غلی	يم <u>ب- تعبئه</u>	ا۔ تعوب

)) سلسلة الخوارزمي التعليمية <u> </u>	(غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت
	أسئلة الموضوع ٧: سلامة الطعام وحفظه
	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(ص)	١. من أمثلة للمواد الحافظة حمض الستريك وحمض الأسكوربيك .
(ص)	٢. حدوث اخطاء عند حفظ الأطعمة يسبب نمو البكتيريا أو العفن فيها.
) (ċ)	٣. يضمن المصنع جودة منتجاته بعد انتهاء تاريخ الصلاحية.
`	 يمكنك فتح عبوات المنتجات الغذائي وتركها دون استهلكها وتبقى سليمة ولا ت
	 يمكن لجهاز حماية المستهلك توقيع عقوبات على المصنع لعدم تكرار سوء وأ
)	 ٦. يمكن الاتصال بجهاز حماية المستهلك لتقديم شكوى من خلال الخط الساخن في
(ص) (من)	٧. عند القيام بعملية خفظ الطعام يجب غسل يديك جيدا.
) (ċ)	 ٨. عمليه حفظ الطعام تتم في المصانع فقط.
(<u>(</u> <u>(</u>)	٩. التجفيف والتجميد احد طرق حفظ الطعام .
(' ' '	١٠. المنتج الغذائي الصحي هو الذي له رائحه سيئة.
(<u>(</u> <u>(</u> <u>(</u>)	١١. يجب التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحيه قبل شراء المنتجات .
(ص ``	١٢. يعد التجفيف في الشمس احد طرق تجفيف الاطعمه في المنزل.
(<u>(</u> —)	١٣. عند وجود عيوب في المنتج يجب التوجه للمتجر لاعادة هذا المنتج.
	١٤. تتسبب الميكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفسادها .
(ċ)	١٥. لاطاله فتره صلاحيه الشراب يتم اضافه السكر للشراب.
(<u>o</u>)	١٦. لابد من تسخين العصير لقتل الميكروبات.
(ص)	١٧. حمض الاسكوربيك من المواد الحافظة التي يتم اضافتها لحفظ الطعام.
(()	۱۸. يستخدم حمض النتريت او الكبريتيك كمواد حافظة للطعام.
(ċ)	١٩. التجفيف والبسترة هي الطرق الوحيدة لحفظ الطعام .
('	۲۰. يجب التأكد من تاريخ الانتاج فقط عند شراء اى منتج.
('	٢١. يستخدم الملح والسكر في تخليل الخضراوات وحفظها .
(خ)	٢٢. تحتاج عمليه تجفيف الطعام الى نسبه رطوبه عاليه.
	The state of the s
	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	١- تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعها في المصانع والمنازل
ج- جميع ما سبق	أ- التجفيف والتجميد ب- البسترة والتعليب ٢- تضيفها معامل التصنيع لتجعل الأطعمة تدوم لفترة أطول
ج- السكر	أ- المواد الحافظة ب- النكهات
ع- السعر	٣- هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج
ج- تاریخ الفرز	۱- تو التهاء الصلاحية بيم يه المسهوب التصنيع بيم التصنيع بيم التصنيع بيم التوليد التصنيع بيم التوليد
	 ٢- اذا لم تستجيب الشركة المصنعة لشكوتك أو أخبرك انك سبب المشكلة يمكن ١'
، ــــــــــ بـــــــــــــــــــــــــ	' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '
_	. رور و
ري.	أ- المخللات السريعة ب- التجفيف ب- التجفيف المخللات السريعة ب- التحقيف ب- التحقيف المسريعة بـ التحقيف
	٦- يزيل الرطوبة من الأطعمة بحيث لا ينمو عليها أي من العفن أو البكتيريا
ج- التعليب	أ- المخللات السريعة ب- التجفيف
	٧- عملية تقوم بازالة الرطوبة من الاطعمة
V (2)	

سلسلة الخوارزمي التعليمية	((غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))	(

ج- التجفيف	ب- الطهي	أ- السلق
	اذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات.	٨- يكون المنتج الغذائي
ج- طازجا	ب- صحیا	أ-غير صحى
	اثناء حفظ الطعام تتسبب في	٩- الاخطاء التي تحدث
ج- نمو البكتيريا	ب- تماسك القوام	أ- زيادة الجودة
	طرق حفظ	١٠ - يعد التمليح احد
ج— اللبن	ب— الكتب	أ- الطعام
لعام	ض الستريك كنوع من المواد عند حفظ الم	۱۱- يتم استخدام حمد
ج- الصلبه	ب- السكريه	أ- الحافظة
	طعام تحتاج الى درجة حرارة	١٢ - عمليه تجفيف الد
ج- عاليه	ب- باردة	أ- معتدلة
عدم سلامه المنتج الغذائي.	بارسال مفتشين الى المصنع للتحقق من سبب	
ج- الدولة	<u>ب- حماية المستهلك</u>	أ- الشرطة
	لدم سلامه الطعام عند شرائه؟	١٤- ما الدليل على ع
ج- رائحته الجميله	ب- طعمه الجيد	أ- رائحته الحادة
	الطعام في المنزل هي التجفيف باستخدام	١٥- احد طرق تجفيف
<u>ج- الفرن</u>	ب- الماء	أ- البخار

7 1	11 at 150 to 1 at			
سلسلة الخوارزمي التعليمية	ا على الانترنت))	غیر مسموح بمشارکتها او نشره	(-))	
	لر أثناء العمل	لموضوع ٨: تفادي المخاط	أسئلة ال	
		-:(كلمة (صح) أو (خطأ)	السوال الأول: ضع
نة. (خ)	الكهربائية بطريقة آما	بسبب التعامل مع الأدوات	للعاملين في المصانع	١- تحدث الإصابات
ر (ص)	ام تلك الأدوات.	على البقاء بأمان أثناء استخد	ابات يجب الحرص ع	٢- لتجنب تلك الإص
(ص)	خشب أو تثقبه	أو ريشة مثقب عندما تقطع	يك بالقرب من شفرة أ	٣- يجب ألا تضع يد
(ُ صُ		ملية الطلاء.	ة النوافذ عند قيامك بعم	٤- احرص على فتح
(ص)	ضرار لك.	ملية الطلاء فقد تسبب في أه	ورة المتصاعدة من عم	٥- احترس من الأبخ
(ص	_ •	الكهربائية بالقرب من الماء	وم باستخدام الأدوات	٦- يجب عليك ألا تق
(ص)		ں علی عدم ایذاء ایدینا .	اكوش يجب ان نحر ص	٧- عند استخدام الشا
(خ)		، بالكهرباء .	المثقب اثناء توصيله	۸- یمکننا تغیر ریشا
(ص)	الطاولة.	فدام المسامير لتثبيتها على	من الخشب يمكن استخ	٩- أثناء ثقب قطعه م
(ص		ند القيام بنشر الخشب	ة السلامة ضروري ع	۱۰ ارتداء نظارة
(ص		مسامير بعيدا عن اليد.	م الشاكوش عند دق ال	۱۱ - يجب استخدا
· (خ)		زل.	شبابيك عند طلاء المنز	١٢- يجب غلق الن
		14.	الإجابة الصحيحة مم	السوال الثاني • احت
لدهانات.	ع الاخشاب أو تطلي ال	مة لحماية الأعين عند تقط	, · · · · ·	/ · ·
ç	ج- حذاء	ب- سترة	بر 💉	<u>أ- نظارات</u>
		المساعدة من شخص بالغ.	، اطلب ا	 ٢- إذا كانت الأدوات
بة	ج- عادب	ب- ثقيلة		أ- خفيفة
		اية وانت تمسكه، ثم ابعد يد		٣- دق
مار	ج- المس	ب- الخشب	۲	أ- الصامولة
		وأدوات الصنفر	ربائية التي تستخدمها	٤- من الأدوات الكه
اشة	ج- الكم	ب- الشاكوش	=	أ- المثقاب
		ي الطاولة	لتثبيت عملك علج	<u></u>
مار	ج- المس	ب- الخشب		أ- الصامولة
		، الطلاء	نوافذ عند القيام بعمليه	٦- يجب أن تكون الذ
ä	ج- مغلق	ب- مفتوحة	,	أ- مغطاة
			- ظارات الواقيه عند الق	٧- يجب استخدام الن
ر انجي	ج- الطه	ب- اعمال النجارة		أعمل العصائر العصائر
π.		مل يمكن الاستعانه بــــــــــــــــــــــــــــــــــــ		٨- عند حمل الآلات
رات واقيه	ج- نظار	ب- مسامیر		ً أ- شخص بالغ
			عند تغير ريشه المثقد	
توصيله بالكهرباء	ج- عدم	ب- ابعاده عن الماء		، أ- عدم امر ار السلك ا
				1
حه	<u>ج- مرو</u>	٠٠٠. ب- غساله		اً- سخان
		•		

(1 ·)

أسئلة موضوع شخصيات مصرية مؤثرة: د. محمد أحمد غنيم

-:(رخطا) او ((صح)	كلمه	ضع	÷	لأول	ال ا	السو

- (خطأ) ١- درس الدكتور غنيم جراحة القلب والرئة.
- ٢- يعد مركز أمراض الكلي والمسالك البولية UNC أول مركز في الشرق الأوسط لعلاج أمراض الكلي. (صح)
- ٣- يقدم مركز أمراض الكلى والمسالك البولية UNC خدمات طبية وجراحية مجانية لآلاف المرضي. (صح)
- ٤- قام دكتور غنيم بإجراء أول عملية لزراعة الكلى في مصر عام 1976. (صح)
- ٥- حصل دكتور غنيم على العديد من الجوائز المحلية والعالمية. (صىح)

السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:

- ١- هي فرع من فروع الطب يختص بدراسة الجهاز البولي
- ج- جراحة الكبد ب- جراحة القلب أ- جراحة المسالك البولية
- ٢- قام دكتور غنيم ١٩٨٣ بتأسيس مركز أمراض الكلي والمسالك البولية UNC في
- ج- جامعة المنصورة ب- جامعة عين شمس أ- جامعة القاهر ة
 - ٣- هي نوع من الخلايا التي تنشىء جميع أنواع الخلايا الأخرى، مثل خلايا الكبد أو الكلي
- ب- الخلايا الحسية ج- الخلايا البصرية أ- الخلايا الجذعية
 - ٤- حصل على جائزة الدولة التقديرية في العلوم الطبية، في مصر عام ١٩٩٧.
- أ- دكتور محمد غنيم ج- دكتور مصطفى السيد ب- دکتور مجد*ی* یعقوب

سلسلة الخوارزمي التعليمية	(غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))
	أسئلة الموضوع ١١: المستكشف النشط
	السؤال الأول: ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-
(خطأ)	١- الهدف من استضافة مابولو لفاعليات الطهي تثقيف الناس باستخدام المكونات الدهنية.
(صىح)	 ٢- الإفراط في تناول الملح يزيد من احتمالية الإصابة بارتفاع ضغط الدم.
(خطأ)	 ٣- لاتوجد علاقة بين كثرة تناول السكر ومرض السكري.
(خطأ)	٤- لايؤدي عدم تناول ما يكفي من العناصر الغذائية إلى سوء التغذية.
(صىح)	٥- الإفراط في تناول الطعام يؤدي إلى زيادة الوزن والسمنة.
(صىح)	٦- يقي اتباع نظام غذائي صحي من هذه الأمراض ويوفر الطاقة.
(صىح)	٧- يعد استخدام المكونات الطازجة في عمليات الطهي أمر مهم جدا.
(خطأ)	 ٨- استخدام المكونات المحلية لا يساعد في دعم الاقتصاد المحلي.
(صح)	٩- تحقيق المزيد من الاكتفاء الذاتي وضمان الأمن الغذائي أمران ضروريان لمصر.
(صىح)	 ا يُعد اختبار الأغذية والمشروبات المصنوعة في المصانع أمرا مهما جدا لصحتنا.
	السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
	 ١- هي طاهية ومزارعة ورائدة أعمال درست التنمية الاقتصادية في أمريكا .
N	أ السيدة مارمان

أ- السيدة مابولو ب- وصفية نزرين ج- انيقا اولاه

٢- يشمل تقليل معدل استهلاك الملح والسكر والدهون

أ- الظام النباتي الصرف ج- النظام الغذائي الصحي

٣- الإفراط في تناول الملح يزيد من احتمالية الإصابة

أ- امراض السكر ب- امراض القلب ج- امراض العظام

٤- كثرة استخدامها مضر لصحتنا ويمكن أن يؤدي إلى الإصابة بامراض القلب.

أ- البروتين ب- الدهون ج- اللحوم

٥- يجب عليهم ممارسة الرياضة لمدة ساعة واحدة يوميا.

أ- الشباب ب- البالغون ج- الأطفال

٦- يحتاجون إلى نصف ساعة يوميا.

أ- الشباب ب- البالغون ج- الأطفال

((غير مسموح بمشاركتها او نشرها على الانترنت))

٧- من أهدافه ضمان وجود غذاء كاف لسكان الفلبين لسنوات مقبلة، وساعد ٢٠٠ مزراع في زراعة ٨٠ الف شجرة.

أ- مشروع الكاكو ب- استصلاح الصحراي ج- لاشئ مما سبق

٨- يتم اختبار الأغذية والمشروبات المصنوعة في المصانع المصري بواسطتها.

أ- وزارة الصحة ب- وزارة الزراعة ج- الهيئة القومية لسلامة الغذاء

المحدد الجياب المياء نصر الديب

ملخص على مقرر شهر مارس



2:الشراب الطبيعي المعلب يحتوى على مواد حافظة

3:الشراب الصناعي عبارة عن (ماء - سكر - لون صناعى - نكهة صناعية - مواد حافظة) .

العصير النقي الطازج يحتوي على قيمة غذائية

أكبر.

 المرحلة الأولى للشراب الصناعي: زراعة الفاكهة أو الزهور في المزارع.

6:يمكن صناعة الشراب الطبيعي:

1 : بمزج الفاكهة مع السكر والمآء.

2: بنقع الزهور في الماء مع السكر.

أيجب إضافة الشكر إلى السائل عندما يكون ساخناً ليسهل خلطه.

3:المواد الحافظة تجعل زجاجات الشراب تدوم أطول

من دون أن تفسد.

و:يجب تصفية العصير لإزالة: البذور.

٣٠٠ يُجب وضع أغطية الزُجاجات بإحكام لتجنب التلوث

شن الأمور التي يجب مراعتها للحفاظ على السلامة
 داخل المصنع:إرتداء العمال غطاء الشعر.

Olli

0000

٠ : من منتجات الألبان: الزبادي, الجبن

(1): من مصادر اللبن: الأبقار, الجاموس.

اللبن يوفر الكالسيوم للعظام ويساعد على النمور بيحمي به جهاز المناعة .

المناء نصر الديت וום ויבונו

@:تعد مصر من أحد أكبر منتجي لبن الجاموس في

العالم.

6: اللَّبن من المنتجات التي يسهل غشها . ﴿ وَاللَّهُ عَشَ الْلِبِنِ: إِضَافَةُ الْمَاءِ ,الَّفُورِمالِينِ ,النشَّا

®:منَّ المواد الحافظة: النتريت ,حمض الأسكوربيكٍ

الكبريتيك حمض الستريك

@:من الأخطاء التي قد تحدث عند التصنيع: نمو البكتيريا والعفن.

@:من طرق حفظ الطعام: التجفيف التجميد البشترة

,التمليح ,التعليب.

19588: الخط الساخن لجهاز حماية المستهلك 19588.

◙:من إرشادات العمل بطريقة آمنة: نظارات السلامة .

◙:لاِستدعاء سيارة الإِسعاف:الأتصال برقم 123.

٣: تساعد حقيبة الإسعافات الأولية في علاج الإصابات

والجروح الطفيفة. 2: لوقف النزيف:

الضغط بقوة على الجرح بقطعة قماش نظيفة.

2:رفع الطرف المجروح إلى أعلى.

3:تنظيف الجرح.

4: تضميد الجرح.

@:ولد العالم المصري الدكتور محمد احمد غنيم في 17 مارس 1939 🎝

2:درس الدكتور غنيم الجراحة بالاضافة الى جراحة

المسالك البولية.

السيدة لويزهي طاهية ومزارعة ورائدة اعمال.
 أسست السيدة مابولو مشروع الكاكو في الفلبين



المياء نصر الديب ارمددك نديي

بنگ اسئلہ علی مقرر شھر مار س 1 اختر اللجابة الصحيحة مما بيب القوسيي: 1:يدخلفي صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن . 1:اللحوم (2:اللبن (3:الخضار 2:المنتج الغذائي يكونبينسيسي إذا احتوى السائل الموجود به على فقّاعات. 1:نظيفاً 3:غيرصحي **2:طازجاً** . عند القيام بعملية الطلاء . 3:يجب أن تكون النوافذ 3:مغلقّة 2:مدهونة 1:مفتوحة 4:يجب التأكد من للتأكد من أن اللبن سليم وطازج . 3: تاريخُ الصلاحية 2:اسم الشركة 1:أسم المنتج 5:الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ الطعام تتسبب في نزيادة الكميّة 🕧 3:زيادة الجودة 2:نمو البكتيريا 6:يجِب استخدام النظارات الواقية عند القيام بـ أعمال النجارة 3:شرب الماء 1:رفع الأثقال 7:عند تحضير العصير الطبيعي يجب أولاًالفاكهة. 3:أكل 2:تسخين 1):غسل على اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قوية. 8:يحافظ. 2:الفورمالين 3:الماء 1:النشاعند إصابة شخص ما . 9:يجب استخدام .. عند إصابه سخص ما . 2:المجلات (3:الإسعافات الأولية

.........تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة . 2:التجفيف عن السلق

1:الكتب

10:عملية

1:الغلى

المحدد الديب المياء نصر الديب

شين إلى المصانع	بي بإرسال مفت	11:يقوم جهاز
	ة الغذائي .	للتحقق من سلامة المنتج 1:التليفزيون
:حماية المستهلك		
انساً بعد نزع	وام اللبن ليصبح متجا	12:يضاف النشا لتعديل ق المماد
:المحلية	2:الزجاجية 3	المواد 1:الدهنية
د	ي من ماء وسكر و موا	13:يتكون الشراب الصناء
:طبيعية	2:حافظة	13:يتكون الشراب الصناع 1:حرارية
		14:عند حمل الآلات الحاد
:طفل صغير	 2:شخص بالغ <u>3</u>	ب :شخص مسن
ولكنه	الشخص إذا كان	15:وضعية الإفاقة تساعد يتنفس.
:فاقد الوعي	2:مكسور القدم 3	
	من اللبن . / /	16:يصنع
:السكر	2:الجبن (3	1:العصير
ظة للطعام.	من المواد الحاف	17:يعتبر
:الحديد	2:الكبريتيك 3	1:الزبادي
عتبر مادة قوية قد	للألبان وهو يا	18:يتم إضافة
:النشا	2:الثلج	تكون ضارة . 1:الفورمالين
	، حفظ	19:يعد التمليح أحد طرق
الكتب:		
غرفة اثناء الطلاء.	لتهوية ال	20:یجب وضع
:فُرن		



المحدث نجيب المياء نصر الديت

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	لطعاملطعام	21:من طرق حفظ ا
3:کل ما سبق	ُ:التمليح	21:من طرق حفظ ا 1:التجميد
، السائل الموجود في	غذائي غير صحي إذا كان	22:يكون المنتج ال
• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	2:فقاعات ورائحة حاد	العلبة يحتوي على
صحة تاريخ الصلاحية:	إلى المصانع للتأكد من عامة والإحصاء 2:ج	23:يرسل مفتشين
هاز حمايه المستهلك	نامه والإحصاء 2:ج كذي	اجهاز التعبئه العحماذ المناه العرب
		3:جهاز البنك المر م
7 3 3 2 3 3 1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	تجفي <mark>ف تحتاج إلى</mark> بعة <mark>2</mark> :مجفف الشعر 3	24:جميع أشكال ال
ىن المواد	حمض الستريك كنوع ه	25:یمکن استخدام
3:المالحة	2:السكرية	عند حفظ الطعام.
		_
جبب المتنادرة .	ارات واقية عند الطلاء لن 2:السوائل والالوان	20:یجب اربداء بط منشارة الخشر
الفيام بعمليه الطلاء. 3:ملونة	لنوافذعند 2:مكيفة	21: يجب أن تكون ا 1: مفتوحة
	· ·	
المسمار واليد	لشاكوش يجب الدق على 2:بعيدة	
aven:		
\$ 11 \(\delta \) 1 1 1 \(\delta \) 1 . \(\delta \)	لرعند العمل بالنجارة اتتا	29:لتفادي المخاط
رتداء نظارات الشمس		
	اقيه للعين (2:ار	1):ارتداء نظارات و عادتداء القفائلت
ية الغرفة عند الطلاء. 3:معطر جو		1:ارتداء نظارات و 3:ارتداء القفازات 30:يجب وضع 1:الثلاجة

ا/محدت نجيب المياء نصر الديب

ولكنه يتنفس . 3:ينزف	تساعد الشخص اذا كان فاقد للوعي	31:وضعية الافاقة ا 1:جائع
سيارة الإسعاف.	برقملاستدعاء	32:يجب الاتصال
124:3	122:2	123:1
ں3:کل ما سبق	لتي يجب اتباعها لوقف النزيف 2:تنظيف الجرح	33:من الخطوات ا 1:تضميد الجرح
لجروح الطفيفة . :حقيبة المدرسة	الأولية في علاج الإصابات وا 2:حقيبة الاسعافات 3	34:استخدام 1:حقيبة السفر
:تقييم العمل	ع الاصا <mark>بة يسمى3</mark> 2:تقييم الحساب	35:التحقق من نو 1:تقييم الوضع

ارمد حدی نویی

المياء نصر الديك

المحددات نجيب المياء نصر الديت

2 ضع علامة صح أو معطأ:

	1:يتم اضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج.
(
(2:نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة. (
(3:الشراب الصناعي يحتوي على ألوان ونكهات صناعية. (
(4:النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي.
(5:العصير النقي الطازج <mark>عبارة عن (ماء ـ سكر ـ لون صناعي ـ</mark> نكهة صناعية ـ مواد حافظة) .
(6:غطاء الرأس والقفازات التي يرتديها العمال ضرورية لحماية المنتج.
۔ قا	- 7:عدم ترك العصير المنسكب على الأرض أحد احتياطات السلاه
(في المصنع.
(8: لابد من تسخين العصير لقتل الميكروبات.
(9:من خطوات تحضير وتجهيز الشراب المعلب غسل الفاكهة جيداً.
(10:يجب أن توضع أغطية الزجاجات بإحكام لتجنب التلوث. (
(11:يدخل اللبن في صناعة العديد من المنتجات مثل الزبادي .)
(12:اللبن من المنتجات التي يسهل غشها.
(- المتجمدة بعد غلي اللبن تدل على أن اللبن طازج.



المياء نجيب المياء نصر الديت

	14: تعتبر مصر من أصغر منتجي اللبن الجاموسي في العالم.
(
(15:تناول كوب من اللبن يومياً يساعد على النمو.
(16:يجب أن يحفظ الطعام بشكل سليم .
(17:تقوم المصانع فقط بحفظ الطعام.
(18:المواد الحافظة لزيادة نسبة العناصر الغذائية. (
	19:من الاخطاء التي تحدث أثناء حفظ الطعام نمو البكتيريا .
(
(20:من طرق حفظ الطعام تناوله بسرعة.
(21:يمكن استخدام الادوات الكهربائية بالقرب من الماء.(
(22:لابد من فتح النوافذ أثناء القيام بعملية الطلاء. (
(23:يمكننا تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء. (
(24:ارتداء نظارة السلامة ضروري عند القيام بنشر الخشب.(
(25:السوائل أو الالوان المتناثرة أثناء عملية الطلاء يمكن أن تؤذي العين .
	26:يجب التخطيط للتدخل عند اصابة شخص بإصابة خطيرة.
(
•	27:لا يمكن علاج الجروح الطفيفة إلا بالذهاب إلى المستشفى
(
(28: تنظيف الجرح من أساسيات وقف النزيف.
(28: تنظيف الجرح من أساسيات وقف النزيف. 29: لابد من تنظيف الجرح الذي ينزف قبل تضميده. (

المياء الديب المياء نصر الديب

()	، بالشرطة .	جب الاتصال	لورة الا <mark>صابة</mark> ب	ي حالة خط	30:فر
()	ي الجنسية .	م عالم امریک	مد احمد غنید	كتورمحم	31:الد
	ة الطب.	ه وأحب دراس	يم في دراست	نور محمد غن	عتهد الدك	32:اج
(
.لِ ۲	كاليفورني ١	لطب جامعة	بم من كلية ا	نور محمد غن	خرج الدك	33:ت
•	j		م الحال عالم		~< .11	2 4
(ى تي	عامه وتحصد	م الجراحه ال	ور محمد غني هضمي.	رس الدك ه الجهاز اا	-0:در جراحا
ت				غنيم بالعمل	ام الدكتور	35:قا
()				نة.	مختلة
()			زهي طاهية و		
_	ك الملح	معدل استهلا	سحي تقليل	ام الغذائي الد ل في تناول ال	شمل النظا	37:يا
()		، هون .	ل في تناول الا	ئر والافراد 	والسك
_	, (فراط في تناور	م نتيجة الاف	فاع ضغط الد لويات .	اصابة بارت التعمال	41:38
•						
(· ausm	یاده انورن وا	یودي انی رې	نناول الطعام	إكراط في ا	41:03
•	ا. (اظ على صحت	ا بدني للحفا	ممارسة نشاط	جب علینا جب	40:پ
			**	العمود (ا) بما ينا		
		(ب)			(i)	
		رسيد	أ:الجبن.		سير نقي ط	
ä.	ن الفاكم	ے . رعلی اجزاء م	ب:التجفية ح:بحتوي		منتجات دة حافظة	_
	<u></u>	ل.	د:الكحوا	ظ الطعام	، طرق حف	نه:4
		. C	م:النتريا	تنظيف الجرز	ن وسائل	A: 5

ا/محدت نجيب المياء نصر الديب

اللنحتبار 1

1 اختر اللبحابة الصحيحة مما بيب القوسيي:

	The second secon	200	1990.1		The state of the s
	ات مثل الجبن .	بن المنتج	صناعة العديده	في ر	1:يدخل
					1:اللحوم
به علی	3:الخضار نوى السائل الموجود	إذا احا		غذائي يكون .	2:المنتج ال
-					فقاعات.
	3:غير صحي				0:نظيفاً
• 4	هو مادة حافظة قوية	نه طازج و	على اللبن كأ	•••••	3:يحافظ
	3:الماء	بالين	2:الفوره		1:النشا
•	لرطوبة من الأطعمة				4:عملية
	3:السلق	يف	التجف: 2		1:الغاي
ق من سلامة	ن إلى المصانع للتحة	المفتشي	بإرسا		5:يقوم جھ
					المنتج الغ
	بماية المستهلك				1:التليفز
	أبعدنزع	ح متجانساً	وام اللبن ليصبح	نشا لتعديل قر	6:يضاف ال
			• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	المواد
			2:الزجاجية		**
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ومواد	ي من ماء وسكر	شراب الصناع	7:يتكون ال
			2:حافظة		
			ب اتباعها لوقف		
	3:کل ما سبق				
			و قي علاج الإصاب		
	حقيبة المدرسة	ت (3:			
		••••••		من نوع الاصا	
	تقييم العمل	:3	تقييم الحساب	لوصع (2:	ا:تقییم ا
		••••••	- 111	حفظ الطعام	11:من طرق
1.	3:2 ما سبق		2:التمليح		1:التجميا
بحنوي على	الموجود في العلبة ب	ان السائل	عير صحي إدا د	منتج العدائي	12:يكون الا
	. 151	× 415		à. O	
	3:سائل شفاف				
			ش يجب الدق ع		
	عمه راحات	ا:3			1:قريبة مصاحفات
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •		العمل بالنجارة		
	ظارات الشمس	الساء د	للغين		
	ية عند الطلاء .	عدة الخرد	۸71		3:ارتداء ا ۱۶:دحر رود
60	_	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		ىع دەت	ه:يجب وط 1:الثلا
(10)	3:معطرجو	•	2:مروحة	رجه	

المحدد الديت المياء نصر الديت

اللختبار 2

1 اختتر اللجابة الصحيحة مما بيب القوسيي:

		A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O			
• •	•••••	لطعام تتسبب في	وأثناء حفظ ا	طاء التي تحدث	1:الأخ
ة	3:زيادة الجود	******		ادة الكمية	•••
• ••	•••••			ب استخدام النه	
	3:شرب الماء	أعمال النجارة		ع الأثقال	
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			ون الشراب الم	
	3:طبيعية			رارية	
	ي الاستعانه	أثناء العمل يمكز	حاده التقيله	. حمل الالات ال	4:عند
	÷	÷11	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ب
, à	3:طفل صغیر		1:2	خص مسن بالاتم السية،	
. \boldsymbol{C}	عاء سيارة الإسعار معاد معادة		2 2	ب الاتصال برقه 1	
	124:0	122	C		
			و او خطا:	ضع علامة صح	2
(بة. (ب قطعاً من الفاكه	لبيعي المعل	في الشراب الد	1:نجد
(وان ونكهات صنا			
(امريكي الجنسية			
(ء توصيله بالكهربا			
	خشب. (ند القيام بنشر ال	مة ضروري ع	اء نظارة السلا	5:ارتد
	:(Ç	ر) عامحور رده هنس	مود ۱) بما ينار	صل ما في اله	3
			واحدد	15	
		أملاحين	~		
		أ:الجبن.		صير نقي طاز نده نتجابت الا	
*	ا داد د الذا	ب:التجفيف.	نبن	ن منتجات الا	
٠ حر	، اجزاء من الفاكر		1- 1-1	ادة حافظة	
		د:الكحول.		ن طرق حفظ	
		هـ:النتريت.	يف الجرح	ن وسائل تنظ	\(\omega:\omega

المحدد نجيب المياء نصر الديب

بنگ اسئلہ علی مقرر شھر مار س 1 اختر اللجابة الصحيحة مما بيب القوسيي: 1:يدخلفي صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن . 1:اللحوم (2:الخضار) 2:المنتج الغذائي يكونبإذا احتوى السائل الموجود به على فقّاعات. 1:نظيفاً 3:غيرصحي **2:طازجاً** . عند القيام بعملية الطلاء . 3:يجب أن تكون النوافذ 3:مغلقة 1:مفتوحة 2:مدهونة 4:يجب التأكد من للتأكد من أن اللبن سليم وطازج . 3: تاريخ الصلاحية 2:اسم الشركة 1:أسم المنتج 5:الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ الطعام تتسبب في 2:نمو البكتيريا نزيادة الكميّة 🕧 3:زيادة الجودة 6:يجب استخدام النظارات الواقية عند القيام بـ 2:أعمال النجارة 3:شرب الماء 1:رفع الأثقال 7:عند تحضير العصير الطبيعي يجب أولاًالفاكهة. 3:أكل 2:تسخين 1):غسل على اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قوية. 8:يحافظ. 2:الفورمالين 3:الماء 1:النشاعند إصابة شخص ما . 9:يجب استخدامعند إصابه سخص ما . 2:المجلات <u>3:الإسعافات الأولية</u> 1:الكتب تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة . 10:عملية

2:التجفيف أن السلق

1:الغلى

المياء نجيب المياء نصر الديب

مصانع	ىفتشين إلى ال	بارسال ه	11:يقوم جهاز
		نتج الغذائي .	للتحقق من سلامة الم
	3:حماية اله	2:الشرطة	1:التليفزيون
زع	تجانساً بعد نز	ل قوام اللبن ليصبح م	12:يضاف النشا لتعديا
		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	الموّاد 1:الدهنية
	3:المحليه	2:الزجاجيه	1:الدهنيه
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	مواد	ناعي من ماء وسكر و	13:يتكون الشراب الص 1:حرارية
تعانة	مل يمكن الاسا	حاد <mark>ة الثقيلة أثناء الع</mark>	14:عند حمل الآلات ال
	: . 1:1	÷11.	
	3:طفل صغ		ن:شخص مسن
. ولكنه	••••••	عد الشخص إدا كان	15:وضعية الإفاقة تسا
	3:فاقد الوع	2:مكسور القدم	يتنفس . 1:مصاباً بالصداع
ي	ق:96: الوع		
	مال سک	من اللبن . // 2:الجبن	16:يصنع
			1 :العصير
•	حافظة للطعام	من المواد الح	17:يعتبر
	الحديد:	2:الكبريتيك	1:الزبادي
قوية قد	ويعتبر مادة أ	لألبان وه	18:يتم إضافة
		13.11	تكون ضارة.
	3:النشا	2:الثلج	1:الفورمالين
	•••••	لرق حفظ	19:يعد التمليح أحد ط
	3:الكتب	2:الحلوى	0:الطعام
الطلاء.	ة الغرفة اثناء	لتهويا	20:يجب وضع
	3:فرن	2:مروحة	1:سخان



المحدد نجيب المياء نصر الديب

• ••••••	21:من طرق حفظ الطعام			
3:کل ما سبق	':التمليح	1:التجميد		
	غذائي غير صحي إذا كان ا			
		1:سكر زيادة		
محة تاريخ الصلاحية: از حماية المستهلك	إلى المصانع للتأكد من ص عامة والإحصاء 2:جها كزي (23:يرسل مفتشين 1:جهاز التعبئة الع 3:جهاز البنك المر		
درجة حرارة منخفضة	تجفي <mark>ف تحتاج إلى</mark> نعة ②:مجفف الشعر ③:	24:جميع أشكال ال 1:درجة حرارة مرتة		
	ر حمض الستريك كنوع من 2:السكرية			
عنب المتناثرة .	ص., تستريد ارات واقية عند الطلاء لتج 2:السوائل والالوان	26:يجب ارتداء نظ		
	لنوافذعند ال 2:مكيفة			
لمسمار واليد 3:ناعمة	لشاكوش يجب الدق على ا عيدة على ا			
	لر عند العمل بالنجارة	29:لتفادي المخاط		
داء نظارات الشمس	اقية للعين 2:ارڌ	1:ارتداء نظارات و		
داء نظارات الشمس أه الغرفة عند الطلاء . (3:معطر جو		1:ارتداء نظارات و 3:ارتداء القفازات 30:يجب وضع 1:الثلاجة		

ا/محدت نجيب المياء نصر الديب

ولكنه يتنفس . 3:ينزف	ساعد الشخص اذا كان فاقد للوعي	31:وضعية الافاقة ت 1:جائع
سيارة الإسعاف.		32:يجب الاتصال بر
124:3	122:2	123:1
،3: کل ما سبق	ي يجب اتباعها لوقف النزيف 2:تنظيف الجرح	33:من الخطوات الن 1:تضميد الجرح
جروح الطفيفة . :حقيبة المدرسة	الأولية في علاج الإصابات والـ 2:حقيبة الاسعافات 3	34:استخدام 1:حقيبة السفر
 :تقييم العمل	الاصا <mark>بة يسمى2</mark> 2:تقييم الحساب	35:التحقق من نوع 1:تقييم الوضع

ارمحن فيعين

المياء نصر الحي

المياء نصر الديب תכבויין ובוען

2 ضع علامة صح أو خطأ:





13:وجود الرواسب المتجمدة بعد غلي اللبن تدل على أن اللبن ملاذح طازج.

ا/محدت نجيب المياء نصر الديب



ا/محمت نجيب المياء نصر الديب



المحدد الحيب المياء نصر الديب

اللنحتبار 1

1 اختتر اللبحابة الصحيحة مما بيب القوسيي:

	A SAME OF THE SAME	** **	
	نتحات مثل الجين .	ي صناعة العديد من الم	1:ىدخلف
	الخضار: 3	ي:اللين	1:اللحوم
على	احتوى السائل الموجود به	ناذا	2:المنتج الغذائي يكو
62			فقاعات.
	3:غیر صحی	و طاذحاً	نظيفاً (
	ج وهو مادة حافظة قوية .	على اللين كأنه طاخ	3:يحافظ
	الماء:(الماء	القورمالين عادكر	1:النشا
	الة الرطوبة من الأطعمة .		4:عملية4
	السلق: (السلق		 1:الغلي
منسلامة	نشين إلى المصانع للتحقق		5:یقوم جهاز
	سین ہی استانے ساحتی	مَارِيسَ لَ السَّالِ السَّالِ السَّالِ السَّالِ السَّالِ السَّالِ	ر.يتوم جهار
	محمانة المستملك	2:الشرطة	المنتج العدائي.
		الشرطة قوام اللبن ليصبح متجا	
	رس خص حرث	رفوال ربين منت منت	المواد
	مالمحلية	:الزجاجية	
	و ما راد ال	اعي من ماء وسكر و موا 2:حافظة	م: يندون انسراب الصد
		جب اتباعها لوقف النزيف متنظيف الحيح	
	احد مح الطفيفة. احد مح الطفيفة	2:تنظيف الجرح مة قيم الحالات وال	والمتخدام الجرح
	تجروح الطفيقة . معمدة العدد ت	ية قي علاج الإصابات وال وحق قرالا، حافات	و:استحدام الاوا
	المدرسة	:حقيبة الأسعافات	وهالتحقق من نمو الا
	1.0110270		10:التحقق من نوع الاد
	3:تقييم العمل		1:تقييم الوضع
	* ! . . ! 	ام	11:من طرق حفظ الطع مالتحميد
100	3:کل ما سبق (3:3 اؤل الموجود في الحل تربح:	———	1:التجميد
وي عنی	ائل الموجود في العلبة يحت	ي غير صحي إدا كان الس	12:يدون المنتج العداد
	. 151	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
		:فقاعات ورائحة حادة	
		وش يجب الدق على الم	
	:ناعمة		
	& 11 1 .11 · · · · · ·	ند العمل بالنجاره	14:لتفادي المخاطر عن
	اء نظارات الشمس	به للعين 2:ارىد	ارتداء نظارات واقب
	. d d d d	44 **4	3:ارتداء القفازات
	غرفة عند الطلاء.	**************************************	15:يجب وضع
(10)	3:معطرجو	2:مروحة	0:الثلاجة

ا/محدت نجيب المياء نصر الديت

اللنحتبار 2

1 انحتر اللبحابة الصحيحة مما بيب القوسيي:

	•••					
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ب في	لطعام تتسب	ثناء حفظ ا	ي تحدث أ	خطاء الت	1:الأ
زيادة الجودة	یا ت	نمو البكتير				
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ب	ه عند القيام	رات الواقيا	دام النظا	ب استخ	2:يج
شرب الماء	ارة 3:ن	أعمال النج	2	J	فع الأثقا	1:ر
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ادا	ء وسکر و مو				
طبيعية	3	حافظة	:2		عرارية	>:1
عانة	, يمكن الاست	أثناء العمل	ادة الثقيلة	لآلات الح	ند حمل ا	4:عن
			• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••	•••••	ب
طفل صغیر):3	شخص بالغ	:2	_	ئخص ما	
يارة الإسعاف.	لاستدعاء س	•••••	••••••	ال برقم .	بب الاتص	_
124	4: 3	122	:2		12:	3:1
			أو معطأ:	امة صح	ضع علا	2
(🥸)	الفاكمة.	ب قطعاً من	يعي المعل	ر اب الطب	د في الش	 1:نح
(()		لوان ونکهات	_ ** **	• • •	**	•
(()	**	م أمريكي الح		***	•	
(💢)	**	ء توصيله با				
(👸)	شر الخشب.	ىند القيام بن	هٔ ضروري ع	زةُ السلاما	نداء نظار	5:اُرن
	:(Ç) >ga	درا ره هنس	ود ۱) بما ينا	يى العم	صل ما ة	3
	(ب)		المادر		(i)	
		أ:الجبن		ئي طازج		• 1
		ے:،التجفر ب:التجفر		عات الالبا		
ع د ا الله الله			9		مادة حا	3:42
ء من الفاكهة .	ا علی اجرا	ج:يحبور				
		د:الكحو	Plan	و حفظ الا	من صرو	3:4
	٠. ت	ه:النتري	الجرج	ل تنطیم	من وساد	3: 5

الصف الخامس الابتدائي	بر مارس الاختبار الثاني نموذج ١	اختبار شه	إدارة التعليمية
	مادة المهارات المهنية		مدرسة
10			اسم الطالب:
			أختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
			١- من أنواع عصائر البرتقال.
اما	عية. ج- كلاه	العصائر الصنا	أ- العصائر الطبيعية . ب- ا
	كز أو خلاصة الزهور والسكر.	ير الفاكهة المرة	٢- مصنوع من مزج الفاكهة أو عصب
ما	عية. ج- كلاه	العصائر الصنا	أ- العصائر الطبيعية . ب- ا
		كهة صناعية.	٣- مصنوع من مادة ملونة صحية ونا
	ج- اللب	المواد الحافظة	أ- اللون الصناعي ب- ا
	لمعلب هي	راب الطبيعي ال	٤- أولى مراحل تحضير وتجهيز الشر
بن العصير	ج- تسخب	هرس الفاكهة	أ- تُغسل الفاكهة جيدا. ب- ،
		لعصبير الماء وا	
لة العصر	ج- مرح	مرحلة الاختبار	
		-	٦- يساعد على النمو وحماية جهازنا
بات السريعة	عي ج- الوجا	العصير الصناء	
			٧- يحتوي اللبن على نسبة عالية من
م ما سبق			أ- العناصر الغذائية والدهون ب- ا
26		The same of the same of	٨- تشمل طرق الحفظ التي يتم اتباعه
ع ما سبق			أ- التجفيف والتجميد ب-ا
		77.	9- تضيفها معامل التصنيع لتجعل الأه
	ج- السكر		أ- المواد الحافظة ب- ا
			 ١٠ يجب أن تكون النوافذ عند القيا
-	ج- مغلقا		أ- مغطاة ب- م
	T 10	W. 1. W. 1. W.	١١- يجب استخدام النظارات الواقي
ي	ج- الطه	اعمال النجارة	500 Sec.
	وصول المساعدة .	ب وينفسه حتى الضغط على الد	The same of the sa
			۱- فياس الحراره ۱۳- اذا كان الشخص فاقدا للوعى
		وندنه يننفس فو نصف جلوس	US C ROLL TO THE RESERVE OF
-7:	ج- الجان	-1 my 01	۱- الاقاقة ۱٤- هي فرع من فروع الطب يخت
2511 42	هار البوتي ج- جرا		أ- جراحة المسالك البولية ب
			۱۰- براک العدات البرت با الملح يزيد الملح يزيد ا
ض العظام		امراض القلب	The state of the s

الصف الخامس الابتدائي	شهر مارس الاختبار الثاني نموذج ١	ليمية اختبار	إدارة التعا
	مادة المهارات المهنية		مدرسة
10			اسم الطالب:
		: 4	أختر الإجابة الصحيحة مما يلي
			١- من أنواع عصائر البرتقال
ما	صناعية. ج-كلاها	ب- العصائر ال	أ- العصائر الطبيعية .
	المركز أو خلاصة الزهور والسكر.		٢- مصنوع من مزج الفاكهة أ
ما		ب- العصائر ال	أ- العصائر الطبيعية.
			٣- مصنوع من مادة ملونة صد
	The state of the s	ب- المواد الحا	أ- اللون الصناعي
			٤- أولى مراحل تحضير وتجه
ن العصير		ب- هرس الفاك	أ- تُغسل الفاكهة جيدا.
		الي العصير الم	
لة العصر	عتبار ج- مرحا		أ- مرحلة التعبئة
			٦- يساعد على النمو وحماية م
بات السريعة	صناعي ج- الوجد		أ- اللبن
			٧- يحتوي اللبن على نسبة عال
ما سبق			أ- العناصر الغذائية والدهون
	888 63 77	12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 1	٨- تشمل طرق الحفظ التي يتم
ما سبق			أ- التجفيف والتجميد
			٩- تضيفها معامل التصنيع لتج
	ج- السكر		أ- المواد الحافظة
			 ١٠ يجب أن تكون النوافذ .
			أ- مغطاة ١١- يجب استخدام النظارات
	Anther Windschaff and Anther State of the Control o	ب- اعمال النج ب- اعمال النج	أعمل العصائر
ي	<u>عتى و</u> صول المساعدة .		
نيض			أ- قياس الحرارة
			١٣- اذا كان الشخص فاقدا ا
The state of the s		ب- نصف جلو	أ- الافاقه
***	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE		 1٤- هي فرع من فروع الط
مة الكيد	100		أ- جراحة المسالك البولية
			١٥- الإفراط في تناول الملح
ض العظام		ب- امراض الق	أ- امراض السكر

الصف الخامس الابتدائي	ي نموذج ٢	اختبار شهر مارس الاختبار الثاني	إدارة التعليمية
*******	ā	مادة المهارات المهني	مدرسة
10			اسم الطالب:
<u>.</u>			أختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
		ىي.	١- تعد أرخص ثمنًا من العصير الطبيع
ة الصناعية	ج- النكه	ب- المواد الحافظة	اللون الصناعي
		كهه هو الشراب	٢- الشراب المعصور مباشرة من الفاة
اعي - الفاسد	ج- الصن	ب- الطبيعي الطازج	أ- الطبيعي المعلب
	يس طاز جا	كمذاق الفاكهه المصنوع منها ولكنه ل	٣- الشراب مذاقه ك
عي الطازج	ج- الطبي	ب- الطبيعي المعلب	أ- الصناعي الفاتح
		 ن في الزجاجات بتخمر المشروبات و 	
روبات	ج- الميك	ب- النكهة	أ- المادة الحافظة
		اية المنتج من التلوث	200001112000011120000111200001112000011120000111200001112000011120000111200001112000011120000111200001112000001112000001112000000
ما	ج- کلاه	ب- قفازات	أ- غطاء الشعر
			٦- يمكن الحصول على اللبن من
نب	ج- الأرا	ب- الدجاج	أ- الابقار
	ن ضارة	و هو يعتبر مادة حافظه قويه قد تكو	
مالین	ج- الفور	ب- الثلج	أ- النشا
		********	٨- يعد التمليح احد طرق حفظ
	ج اللبن	ب_ الكتب	أ- الطعام
	0.7		٩- يتم استخدام حمض الستريك كنوع
به	ج- الصل	ب- السكريه	أ- الحافظة
		. اطلب المساعدة من شخص بالغ.	The second constitution and the second secon
Ā	ج- عادیا	ب- ثقيلة	أ- خفيفة
		متخدمها وأدوات الصنفرة	10.00 NO.000
	ج- الكما	ب- الشاكوش	أ- المثقاب
			١٢- الضغط بقوة على الجرح بقطع
المريض	ج- افاقه	ب- إيقاف النزيف	أ- علاج المرض
	-	في وضعيه الافاقه	١٣- يتم وضع الشخص
الوعى ولا يتنفس	ج- فاقد ا	ب- المصاب بنزيف	أ- فاقد الوعى ولكنه يتنفس
			 ١٤ هي فرع من فروع الطب يختد
حة الكبد	ج- جراء	ب- جراحة القلب	
		ن احتمالية الإصابه	 ١٥- الإفراط في تناول الملح يزيد ه
ض العظام	ج- امراه	ب- امراض القلب	أ- امراض السكر

الخوارزمي بلال نصر

الصف الخامس الابتدائي	۲ و	اختبار شهر مارس الاختبار الثاني نموذ	إدارة التعليمية
		مادة المهارات المهنية	مدرسة
10			اسم الطالب:
			أختر الإجابة الصحيحة مما يلي:
		لطبيعي.	١- تعد أرخص ثمنًا من العصيرا
ة الصناعية	ج- النكه	ب- المواد الحافظة	اللون الصناعي
		الفاكهه هو الشراب	٢- الشراب المعصور مباشرة مز
اعي - الفاسد	ج- الصن	ب- الطبيعي الطازج	أ- الطبيعي المعلب
	طازجا	اقه كمذاق الفاكهه المصنوع منها ولكنه ليس	٣- الشرابمذ
عي الطازج	ج- الطبي	ب- الطبيعي المعلب	أ- الصناعي الفاتح
	دها	جودة في الزجاجات بتخمر المشروبات وفساه	٤- تتسبب المو
روبات	ج- الميك	ب- النكهة	أ- المادة الحافظة
		. لحماية المنتج من التلوث	٥- العمال يرتدون
ما	ج- كلاه	ب- قفاز ات	أ- غطاء الشعر
			٦- يمكن الحصول على اللبن من
نب	ج- الأراة	ب- الدجاج	أ- الابقار
		للبان و هو يعتبر مادة حافظه قويه قد تكون ض	The state of the s
مالين	ج- الفور	ب- الثلج	أ- النشا
			٨- يعد التمليح احد طرق حفظ
1	ج اللبن	ب الكتب	أ- الطعام
	_	كنوع من المواد عند حفظ الطعا	the contract of the contract o
يه ا	ج- الصل		أ- الحافظة
		اطلب المساعدة من شخص بالغ.	١٠ إذا كانت الأدوات
ā	ج- عادیا	ب- ثقيلة	
	_		
شة	ج- الكما	ب- الشاكوش	أ- المثقاب
	_	رح بقطعة قماش نظيفة ورفع الطرف المجر	80 1468 -86 86
, JCJ.	, ,	J. J (JJ . C	تستخدم لـ
المريض	ج- افاقة	ب- إيقاف النزيف	أ- علاج المرض
		في وضعيه الافاقه	
الوعى ولا يتنفس	ج- فاقد ا		أ- فاقد الوعى ولكنه يتنفس
		طب يختص بدراسة الجهاز البولي	All the state of t
حة الكبد	ج- جراء	ب- جراحة القلب	أ- جراحة المسالك البولية
		لح يزيد من احتمالية الإصابة	١٥- الإفراط في تناول الما
ض العظام	ج- امراه	ب- امراض القلب	أ- امراض السكر

7	^ 	<u> </u>	~^ ^ ^ ^	^\
Z	امتحان شهر مارس 2023 / 2024		مافظة	<u>~</u> ∅
₹	الصف الخامس الابتدائي	المهارات المهنية	رة التعليمية	17]
K			رسة	مد
		نموذج (1)		
		جابات المعطاة: -	ر الاجابة الصحيحة من بين الا	اختر
		من اللبن	يصنع	.1
\	(ج) العصير (د) الجبن	(ب) الماء	(أ) السكر	
	للطعام .	من المواد الحافظة	يعتبر	.2
	(ج) الفوسفات (د) الحديد	(ب) الكبريتيك	(أ) الزبادي	
	ية قد تكون ضارة .	للألبان وهو يعتبر مادة قو	يتم إضافة	.3
\	(ج) الزبادى (د) الثلج	(ب) القورمالين	(أ) النشا	
\		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	يعد التمليح أحد طرق حفظ	.4
\	(ج) الحلوى (د) الورق	(ب) الكتب	(أ) الطعام	
K	. للاء	لتهوية الغرفة أثناء الط	يجب وضع	.5
\	(ج) مروحة (د) الماء	(ب) سخان	(۱ٔ) فرن	
		***************************************	أسم الطالب / القصل /	
		((جروب المهارات المهنية		
	مستر / مدحت محمد نجیب ایک کارکارکارکارکارکارکارکارکارکارکارکارکارک			\sim 1

امتحان شهر مارس 2023 / 2024		محافظة
الصف الخامس الابتدائي	المهارات المهنية	إدارة التعليمية
		مدرسة
	نموذج (2)	
	لاجابات المعطاة:	اختر الاجابة الصحيحة من بين اا
ع للتحقق من سلامة المنتج الغذائي .	بإرسال مفتشين إلى المصاني	 يقوم جهاز
(د) حماية المستهلك	ب) الشرطة (ج) المحامين	(أ) التليفزيون (
د	، ليصبح متجانساً بعد نزع الموا	2. يضاف النشا لتعديل قوام اللبن
لحية (د) الصلبة	نية (ب) الزجاجية (ج) الما	(أ) الدهن
	ناء وسكر ومواد	3. يتكون الشراب الصناعي من ه
افظة (د) لاصقة	طبيعية (ب) حرارية (ج) حا	(i)
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	أثناء العمل يمكن الاستعانة ب	4. عند حمل الآلات الحاده الثقيلة
مغير (د) الأقلام	ب) شخص بالغ (ج) طفل ص	(أ) شخص مسن (ب
يتنفس .	، إذا كان ولكنه	5. وضعية الإفاقة تساعد الشخص
مكسور اليد (د) فاقد الوعى	ع (ب) مكسور القدم (ج)	(أ) مصاباً بالصداع
	************	أسم الطالب /
		القصل /

ر مارس 2023 / 2024	امتحان شهر					محافظة .
لصف الخامس الابتدائي	1	هارات المهنية	الم	بمية	التعلي	دارة
				XXX		مدرسة .
		نموذج (3)				
		معطاة :	لاجابات الد	حة من بين ١	لإجابة الصحي	اختر اا
	•	م ب	ة عند القيا	نظارات الواقي	ب استخدام ال	1. يج
د) أعمال النجارة	ج) رفع الاثقال (،) شرب الماء (لجری (ب	1(1)		
	الفاكهة	••••••	يجب أولاً	صير الطبيعي	د تحضير العد	2. عنا
(د) أكل	(ج) تسخين	(ب) غلی) غسل	i)		
	افظة قوية .	زج وهو مادة ح	لبن كأنه طا	على الل	افظ	3. يد
(د) القمر	لين (ج) الماء	(ب) القورما) النشا	1)		
	ما .	إصابة شخص ه	عند		ب استخدام	4. يج
د) الإسعافات الأولية	(ج) المجلات (،) الكتب	(بـ	أ) الكراسى)	
	•	بة من الأطعمة	إزالة الرطو	تقوم ب	لية	5. عم
(د) التمليح	رج) التجفيف	السلق ((ب)	(أ) الغلى		
					لائب /	أسم الم
					نقصل /	

ن شهر مارس 2023 / 2024	امتحان	حافظة
الصف الخامس الابتدائي	المهارات المهنية	ارة التعليمية
		درسة
	نموذج (4)	
	بات المعطاة:	اختر الاجابة الصحيحة من بين الاجا
جبن .	ى صناعة العديد من المنتجات مثل الـ	1. يدخل في
(د) الخضار	حوم (ب) اللبن (ج) السمك	<u> </u>
له على فقاعات .	إذا أحتوى السائل الموجود بـ	2. المنتج الغذائي يكون
پ (د) غیر صح <i>ی</i>	ليفاً (ب)طازجاً (ج) صحر	(۱) نف
	عند القيام بعملية الطلاء .	3. يجب أن تكون النوافذ
(د) مدهونة	وحة (ب) مغطاة (ج) مغلقة	(أ) مفتر
9).	للتأكد من أن اللبن سليم وطازج	4. يجب التأكد من
سركة (د) تاريخ الصلاحية	معر (ب) اسم المنتج (ج) اسم الش	(أ) الس
	طعام تتسبب في	5. الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ اله
مو البكتيريا (د)غلو ثمنها	(ب) زيادة الكمية (ج) ن	(أ) زيادة الجودة
	••••••	أسم الطالب /
		القصل /

	~^~~~	,^ , ^ , ^,	~^~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	
ارس 2023 / 2024	امتحان شهر م		افظة	مد
خامس الابتدائي	الصف ال	المهارات المهنية	رة التعليمية	إدا
			رسة	مد
		نموذج (1		
		جابات المعطاة: ـ	الاجابة الصحيحة من بين الا	اختر
		من اللبن	يصنع	.1
(د) الجبن	(ج) العصير	(ب) الماء	(أ) السكر	
	للطعام .	من المواد الحافظة	يعتبر	.2
(د) الحديد	(ج) القوسقات	(ب) الكبريتيك	(أ) الزبادي	
	ية قد تكون ضارة .	للألبان وهو يعتبر مادة قو	يتم إضافة	.3
(د) الثلج	(ج) الزبادى	(ب) القورمالين	(أ) النشا	
		• ••••••••	يعد التمليح أحد طرق حفظ	.4
(د) الورق	(ج) الحلوى	(ب) الكتب	(أ) الطعام	
	. لاء	لتهوية الغرفة أثناء الط	يجب وضع	.5
(د) الماء	(ج) <u>مروحة</u>	(ب) سخان	(۱ٔ) فرن	
		***************************************	أسم الطالب / القصل /	
	ية للجميع))	((جروب المهارات المهن		ĺ

امتحان شهر مارس 2023 / 2024			محافظة
الصف الخامس الابتدائي	ت المهنية	المهارا	إدارة التعليمية
			مدرسة
	(2)	نموذج	
	عطاة :	ن الاجابات الم	اختر الاجابة الصحيحة من بير
للتحقق من سلامة المنتج الغذائي	مفتشين إلى المصانع	بإرسال	1. يقوم جهاز
(د) حماية المستهلك	لة (ج) المحامين	(ب) الشرط	(أ) التليفزيون
	جانساً بعد نزع المواد	لبن ليصبح مت	2. يضاف النشا لتعديل قوام ال
ية (د) الصلبة	الزجاجية (ج) الملم	دهنية (ب)	<u>i</u> (i)
	مواد	ڻ ماءِ وسکر و	3. يتكون الشراب الصناعي م
ك) لاصقة	،) حرارية (ج) <u>حافة</u>	أ) طبيعية (ب)
	م يمكن الاستعانة ب	نيلة أثناء العمل	4. عند حمل الآلات الحاده الثف
ير (د) الأقلام	بالغ (ج) طفل صغب	(ب) <u>شخص</u>	(أ) شخص مسن
نفس .	ولكنه يت	فص إذا كان	5. وضعية الإفاقة تساعد الشذ
كسور اليد (د) فاقد الوعي	مكسور القدم (ج) م	داع (ب)	(أ) مصاباً بالص
			أسم الطالب/
			الفصل /

امتحان شهر مارس 2023 / 2024		محافظة
الصف الخامس الابتدائي	المهارات المهنية	إدارة التعليمية
		مدرسة
	نموذج (3)	
	ابات المعطاة:	اختر الاجابة الصحيحة من بين الاج
• •••••••	عند القيام بــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	1. يجب استخدام النظارات الواقية
)رفع الاثقال (د) أعمال النجارة	رى (ب) شرب الماء (ج	(أ) الجر
. الفاكهة .	ب أولاً	2. عند تحضير العصير الطبيعي يجد
ج) تسخين (د) أكل	غسل (ب) غلی ((i)
لة قوية .	كأنه طازج وهو مادة حافظ	3. يحافظ على اللبن
(ج) الماء (د) القمر	(ب) القور مالين	(أ) النشا
¥PERTED AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN	عند إصابة شخص ما	4. يجب استخدام
ج) المجلات (د) الإسعافات الأولية	(ب) الكتب	(أ) الكراسى
	لة الرطوبة من الأطعمة.	5. عملية تقوم بإزا
التجفيف (د) التمليح	(ب) السلق (ج	(أ) الغلى
	*****	أسم الطالب /
		القصل /

تحان شهر مارس 2023 / 2024	ام	حافظة
الصف الخامس الابتدائي	المهارات المهنية	دارة التعليمية
		درسة
	نموذج (4)	
	الاجابات المعطاة:	اختر الاجابة الصحيحة من بين
ثل الجبن .	في صناعة العديد من المنتجات ما	1. يدخل
مك (د) الخضار) اللحوم (ب) اللبن (ج) السد	i)
ود به على فقاعات .	إذا أحتوى السائل الموج	2. المنتج الغذائي يكون
صحي (د) <u>غير صحي</u>) نظیفاً (ب) طازجاً (ج)	i)
	عند القيام بعملية الطلاء .	3. يجب أن تكون النوافذ
نفقة (د) مدهونة) مفتوحة (ب) مغطاة (ج) مغ	i)
زج .	للتأكد من أن اللبن سليم وطا	4. يجب التأكد من
م الشركة (د) تاريخ الصلاحية) السعر (ب) اسم المنتج (ج)اس	i)
	فظ الطعام تتسبب في	5. الأخطاء التي تحدث أثناء حا
ج) نمو البكتيريا (د) غلو ثمنها	جودة (ب) زيادة الكمية (إ	(أ) زيادة ال
	*************	أسم الطالب /
		القصل /

		مدرسة		إدارة
		فصل :	•••••	اسم التلميذ:
		ية شهر مارس ٢٠٢٤م	الخامس مهارات مهن	اختبار الصف
		ات الآتية:	علامة (×) أمام العبار	السوال الأول: _ ضع علامة $()$ أو ع
.()	لبان.		(۱)- يجب التأكد من تاريخ صلاحية
).))))	* • • • • •		(٢)- يجب الحذر عند استخدام الشا
.()			(٣) عملية تجفيف الطعام في الفرر
.()			(٤)- يجب على العمال التعامل مع ا (٥)- الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ
•(,	9,	۔ '۔۔۔۔ م	()- ال ا ست المساه
	•_		ين الأقواس: ـ	السؤال الثاني: - اختر الصواب من ب
		•••	••••••	(۱)- يُعد التمليح من طرق حفظ
لطعام).	رى- الورق – ا	(الحلر		
		عند القيام بالطلاء.	في الغرفة للتهوية	(۲)- يجب وضع
مدفأة).	فان۔ مروحة _	<u>)</u>		
		فطوات	لة قماش نظيفة من ،	(٣)- الضغط بقوة على الجرح بقطع
مريض).	زيف إفاقة الم	علاج الصداع _ إيقاف الن)	
		••••••	لة للطعام مثل	(٤)- تضيف المصانع المواد الحافظ
- الماء).	تريك _ الخل _	(حمض الس		
		••••••	عند القيام ب	(٥)- يتم استخدام النظارات الواقية
لنجارة).	صير _ أعمال ا	(شرب الماء _ عمل العد		

مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف:الخامس الابتدائي	إدارة:
	ئوجية:
Y . Y 6 - Y . Y W Z .ta att (") . Ja att Z J at	, , ,
١ لاختبارات شهر مارس لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	
صحيحة مما بين القوسين:	
في صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن . (اللحوم - اللبن - الخضار)	
ئي يكون	١ :المنتج الغدا
(تطيفا - طارجا - عير صحي) على اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قوية (النشا - الفورمالين - الماء)	٣:يحافظ
تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة.	٤ عملية
(الغلى - التجفيف - السلق)	,
بإرسال مفتشين إلى المصانع للتحقق من سلامة المنتج الغذائي	ه : يقوم جهاز
(التليفزيون - الشرطة - حماية المستهلك)	,
ا لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانساً بعد نزع المواد	٦:يضاف النشر
(الدهنية - الزجاجية - المحلية)	
اب الصناعي من ماء وسكر و مواد	٧:يتكون الشر
(حرارية - حافظة - طبيعية)	
ت التي يجب اتباعها لوقف النزيف لاتفريد المرحم تنظيف المرحم كلم المرحمة /	٨:من الحطوات
(تضميد الجرح - تنظيف الجرح - كل ما سبق) الأولية قي علاج الإصابات والجروح الطفيفة .	٩:استخدام
(حقيبة السفر - حقيبة الاسعافات - حقيبة المدرسة)	۰ (المصحدام
رسيب ، عدر عسب ، و عدد عسب ، عدوده) ن نوع الاصابة يسمى	١٠ : التحقق مر
و کی ۔	
	۱۱ <u>:من طرق</u>
(التجميد - التمليح - كل ما سبق)	
تج الغذائي غير صحي إذا كان السائل الموجود في العلبة يحتوي على	١٢ : يكون المنا
(سكر زيادة - فقاعات ورائحة حادة - سائل شفاف)	
دام الشاكوش يجب الدق على المسمار واليد	
خاطر عند العمل بالنجارة در تروي نظر وتروي وقرة على مرور و تروي والشرور و التروي والتروي والتروي والتروي والتروي والتروي والتروي والتروي	ا ٤١: لتفادي الم
(ارتداء نظارات واقية للعين - ارتداء نظارات الشمس - ارتداء القفازات)	ا ۱ ا د د ر د د د
•	ه ۱:یجب وضر
(الثلاجة - مروحة - معطر جو)	
	ا/لمياء نصر الديت گتاب افهم وتكلم
انتهت الإسئلة	A. A.
- V	اسم الطالب:
	الفصل:
	المدرسة:

مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف:الخامس الابتدائي	إدارة:
-	توجيه:
لاختبارات شهر مارس لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	نموذج ٢
يحة مما بين القوسين: العنا حفظ الطعام تتسبب في	اختر الاجابة الصداد الأخطاء التي تا الأخطاء التي تا التحدام الاتحدام الاتحدام الاتحدام الالات عند حمل الآلات عند حمل الآلات ضع علامة صح أو ضع علامة صح أو الشراب الصنال الكتور محمد التحدور محمد التحداء نظارة الاتحداء نظارة الحداء نظارة المحداد المحداد التحداء نظارة المحداد المح
ا/لمياء نصر الديت محتاب افهم وتعلم	
انتهت الاسئلة	
	اسم الطالب: الفصل:
	المدرسة: